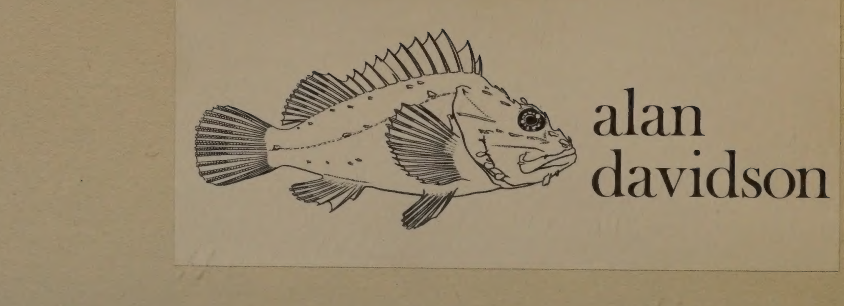
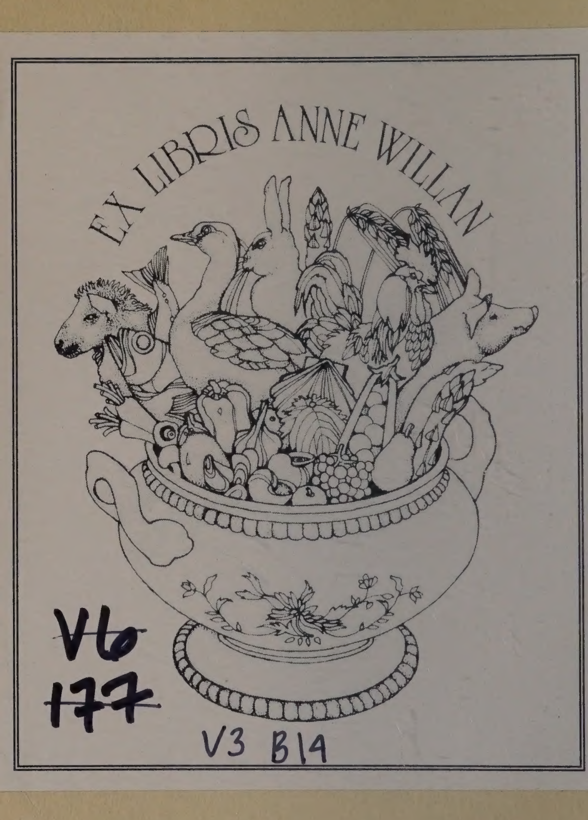



alan
davidson


EX LIBRIS ANNE WILLAN

HISTORIOGRAPHIE
DE LA TABLE,

OU

ABRÉGÉ HISTORIQUE, PHILOSOPHIQUE, ANECDOTIQUE ET LITTÉRAIRE DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES ET DES OBJETS QUI LEUR SONT RELATIFS, DES PRINCIPALES FÊTES, MOEURS USAGES ET COUTUMES DE TOUS LES PEUPLES ANCIENS ET MODERNES.

Dédié à l'Académie

DE L'INDUSTRIE AGRICOLE, MANUFACTURIÈRE ET COMMERCIALE,

PAR C. VERDOT,
Membre de ladite Académie.

DEUXIÈME ÉDITION.

PARIS,
CHEZ L'AUTEUR,
RUE DE SEINE, FAUBOURG SAINT-GERMAIN, N. 16,
SÉGUIEN, RUE DU FAUBOURG-SAINT-MARTIN, N° 64,
ET CHEZ TOUS LES PRINCIPAUX LIBRAIRES.
1833.

HISTORIOGRAPHIE

DE LA TABLE.

Imprimerie de David

FAUBOURG POISSONNIÈRE, N° 1.

HISTORIOGRAPHIE
DE LA TABLE,

OU

ABRÉGÉ HISTORIQUE, PHILOSOPHIQUE, ANECDOTIQUE ET LITTÉRAIRE DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES ET DES OBJETS QUI LEUR SONT RELATIFS, DES PRINCIPALES FÊTES, MOEURS USAGES ET COUTUMES DE TOUS LES PEUPLES ANCIENS ET MODERNES.

Dédié à l'Académie

DE L'INDUSTRIE AGRICOLE, MANUFACTURIÈRE ET COMMERCIALE,

PAR C. VERDOT,
Membre de ladite Académie.

DEUXIÈME ÉDITION.

PARIS,
CHEZ L'AUTEUR,
RUE DE SEINE, FAUBOURG SAINT-GERMAIN, N. 16,
SÉGUIEN, RUE DU FAUBOURG-SAINT-MARTIN, N° 64,
ET CHEZ TOUS LES PRINCIPAUX LIBRAIRES.
1833.

Admirez la nature habile, ingénieuse
A répandre ses dons d'une main généreuse
Qui, du nord au midi, variant ses trésors,
Nourrit des végétaux, organise des corps
Que l'homme fait servir au soutien de sa vie.
De ces êtres nombreux connaissez la patrie :
Sachez tout ce qui peut nous servir d'aliment;
Soyez naturaliste en ce point seulement.
(Berchoux.)

C'est aux connaissances et à l'intrépidité des voyageurs de toutes les nations qui affrontèrent souvent les plus grands périls pour enrichir les peuples de leurs précieuses découvertes, que nous devons ces végétaux exquis, ces plantes salutaires, ces animaux aujourd'hui indispensables à nos besoins. Ce furent encore eux qui nous rapportèrent les lois, les arts et les usages épars sur la surface du globe, et dont la connaissance hâta les immenses progrès que firent l'agriculture, l'industrie et le commerce.

Nous jouissons tous les jours de ces trésors, sans connaître, pour la plupart, à qui nous en sommes redevables. Bien des personnes, questionnées sur ce sujet, ne pourraient toujours y répondre ; ce n'est pas qu'elles ne le sachent, mais la multitude de choses que l'on a apprises, fait qu'il est im-

possible de se les rappeler à propos. Ces motifs considérés, on sera convaincu du plaisir que procurera un abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets usuels relatifs à leur préparation, employés par tous les peuples, anciens et modernes. La comparaison des mœurs, usages et coutumes de ces nations avec les nôtres, fournira des notes curieuses, tant en géographie qu'en physique, botanique et histoire naturelle, dont le résultat aura le double avantage d'instruire en amusant. Les auteurs les plus dignes de foi nous en ont fourni les plus riches extraits, Moïse, Homère, Tite-Live, Plutarque, Pline, Horace, Athénée, Ovide, Aristote. Législateurs, historiens, naturalistes et philosophes, nous ont tour-à-tour fait connaître les mœurs des anciens. Les auteurs modernes en ont recueilli tous les ouvrages, qui ont survécu aux temps de barbarie; à ces temps où la noblesse ajoutait à ses titres celui de ne savoir signer!... Quel est donc l'homme qui ne sera pas jaloux de s'instruire et de communiquer cette instruction à quantité de personnes avides d'apprendre, mais qui n'y sont point encouragées, convaincues de la difficulté, pour ne pas dire

de l'impossibilité, qu'il y aurait pour elles à se procurer les nombreux ouvrages qui traitent ces sortes de matières, dont les principaux, l'Histoire Naturelle de MM. de Buffon et Lacépède, l'excellent ouvrage de Goguet (Origine des lois, des arts et des sciences), les Voyages d'Anacharsis, le Dictionnaire des Origines de Noël, les Lois et Coutumes des Romains, les Essais sur Paris de M. Saint-Foix, l'Histoire de Paris par Dulaure, les ouvrages de MM. Chaptal, Cuvier et Gall, le Dictionnaire des Cultes religieux, le Traité des Alimens par Lémery, la Botanique littéraire de Mme de Genlis, le Cours gastronomique de M. C***, les Erreurs et Préjugés par M. Salgues, le Dictionnaire des merveilles de la nature, la Beauté des trois règnes par Ant. Caillot, le Dictionnaire philosophique de Voltaire, le Code pénal de la Chine, le Dictionnaire des inventions, celui des alimens, l'Encyclopédie domestique, les Végétaux curieux par B. Allent, les Annales de l'industrie nationale et étrangère, le Journal de l'Académie de l'industrie, celui de la Société française de statistique universelle, etc., m'ont fourni les matériaux de cet Abrégé, qui n'existait pas, jusqu'à ce jour, sous un

format tel qu'il pût être lu en quelques heures et par tout le monde indistinctement. J'en ai retranché cette multitude de termes techniques, trop souvent entassés dans les ouvrages destinés à l'instruction du peuple, et qui en rendent la lecture pénible et par conséquent mal comprise; la clarté étant le premier mérite d'un Abrégé de ce genre, qui n'est point écrit, je le répète, pour les savans, mais bien pour ceux qui désirent s'instruire. Puisse-t-il amuser et instruire : il aura rempli le but que je me suis proposé.

Avant-Propos.

L'histoire nous a transmis les mœurs et usages de chaque siècle; mais à mesure que ces temps s'éloignent, les faits les plus authentiques ont besoin d'un plus grand nombre d'autorités pour n'être point révoqués en doute. En effet, il se passe des faits si extraordinaires, qu'il est bien permis à la postérité d'en douter. L'histoire de la révolution française et des événemens qui lui ont succédé jusqu'à ce jour, auront besoin des nombreux témoignages de tous les écrivains pour être crus un siècle après. Convaincu de ces vérités, correspondances, soins et démarches, rien n'a été épargné pour s'assurer de la véracité des articles cités. Je regrette que le défaut d'espace ne me permette pas de citer un grand nombre de lettres des pays étrangers me confirmant des récits qui me paraissaient douteux. Je n'en citerai ici que trois, dont deux, par leur proximité de la capitale, peuvent être facilement vérifiés; je les citerai d'autant plus volontiers qu'en communiquant le manuscrit de cet ouvrage le 29 janvier à l'Académie de l'Industrie, (qui daigna le recevoir à l'unanimité) ces articles avaient été considérés comme *exagérés*. Je promis alors d'en fournir la preuve, promesse que je remplis en faisant imprimer les lettres ci-jointes.

Verviers, le 21 avril 1833.

Mon cher Verdot,

J'ai reçu avant-hier votre lettre du 16 courant, et je me suis mis de suite avec plaisir en œuvre pour recueillir les renseignemens que vous me demandez, sur les pigeons voyageurs. Je vais répondre aux questions que vous me faites de la manière que je l'ai apprise par les informations que j'ai puisées aux meilleures sources.

M. Grosfils-Gérard a élevé un nombre considérable de pigeons, d'une espèce nommée ici *barbet*, qui se rapporte à la quatrième race établie par Buffon, nommée pigeon-*cravate* ou à *gorge-frisée*. Ces pigeons, portés à Paris, sont revenus en trois heures ici (107 lieues), de Londres en quatre heures, de Lyon le lendemain du jour où ils ont été lâchés. Ces voyageurs ailés portaient le sceau de la mairie de la ville où on les lâchait et un certificat donné par le maire, constatant le jour et l'heure où on les mettait en liberté. Ces expériences ont été souvent renouvelées, depuis 1820 à 1829, avec les mêmes résultats. J'ai vu un certificat de ce genre, délivré par le maire de Lyon, en date du 7 août 1823.

Votre dévoué ami,

M. J. Hane.

Voyez Pigeons.

MAISON DU ROI.—PALAIS DE VERSAILLES.

CONCIERGERIE.

Versailles, 17 mai 1833.

Monsieur,

Je m'empresse de vous donner les renseigne-

mens que vous désirez sur la table de vigne qui existait au château.

Cette table était carrée, entourée d'un filet noir, et montée sur quatre pieds; elle portait dessus cette inscription : PROVENANT D'UN CEP DE VIGNE. Sa grandeur était de deux pieds de large sur quatre de long, et d'un seul morceau. On ignore le pays d'où elle venait.

Le Musée a été fermé en 1811, époque à laquelle on l'avait transporté à l'Opéra du palais de Versailles; elle y resta environ six mois, on ne sait ce qu'elle est devenue depuis.

J'ose espérer, Monsieur, que ces renseignemens vous satisferont et compléteront ceux que vous avez pris sur les lieux.

Veuillez agréer, Monsieur, l'assurance de mes sentimens très-distingués.

Le concierge du palais de Versailles,
DE BOUCHEMAR.

Voyez VIGNE.

MAISON DU ROI.—PALAIS DE VERSAILLES.

SERVICE MILITAIRE.

Versailles, 22 mai 1833.

Monsieur,

J'ai différé de répondre à la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'adresser, en date du 7 courant, parce que je désirais vous fournir des renseignemens positifs. Le résultat de mes investigations est qu'en effet il existait dans les appartemens du palais de Versailles une table de forme circulaire, ayant 32 pouces de diamètre et faite d'une *seule planche de bois de vigne;* que plusieurs

personnes, encore employées aujourd'hui au palais, y ont vu jusqu'en 1814, époque à laquelle ce meuble fut réclamé par M. le prince de Condé, comme ayant jadis appartenu à sa maison, et transporté par ses ordres à Chantilly, où cet objet de curiosité doit encore se trouver aujourd'hui. On ignore le sol qui a produit le cep.

Je désire, Monsieur, que ces détails puissent être bons à quelque chose dans les utiles travaux auxquels vous vous livrez, et vous prie de vouloir bien agréer l'assurance de ma considération très-distinguée.

Le commandant militaire des palais de Versailles et Trianon,

BRECHTEL.

NOTE DE L'AUTEUR. — Des informations prises postérieurement à la lettre de M. Brechtel m'ont confirmé que cette table, telle qu'il la décrit, était il y a peu d'années à Chantilly, où la beauté de ses riches veines faisait l'admiration des connaisseurs. De ces diverses preuves il résulte un seul fait, que deux tables furent faites avec le même cep : l'une de quatre pieds de long sur deux de large, fut faite avec le corps de l'arbre, et l'autre de trente deux pouces de diamètre, avec la base. Il est à regretter que l'on ait soustrait la première à la curiosité dss amateurs, et que la seconde ne soit pas placée au Musée.

La première édition de cet ouvrage ayant été reçue avec indulgence par plusieurs sociétés savantes, la reconnaissance me fait un devoir de publier, dans cette seconde édition, les honorables témoignages que j'en ai reçu.

LETTRE DE M. LE DOCTEUR LEYMERIE,

ANCIEN MÉDECIN EN CHEF DE L'HOSPICE COCHIN,

A L'ACADÉMIE DES SCIENCES.

Paris, 26 mai 1833.

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de présenter à l'Académie, pour et au nom de M. Verdot, qui m'en a chargé, quatre exemplaires de son ouvrage, intitulé : *Historiographie de la Table.*

Sans prétendre me rendre juge de l'ouvrage de M. Verdot, j'ai cru cependant qu'il n'était pas aussi indigne de l'examen ou du coup d'œil des savans que M. Verdot a la modestie de le prétendre. Quand on parle au peuple son langage, qu'on l'emploie pour l'instruire, le récréer, et surtout pour abattre ses erreurs et ses préjugés, on est nécessairement savant et par conséquent digne d'être accueilli par eux. Par ces motifs qui, je crois, ne déplairont pas à l'Académie, je solliciterais de sa part un rapport verbal de cet ouvrage, à l'effet d'encourager l'auteur à puiser un peu plus avant qu'il n'a osé le faire, et de rectifier le petit nombre d'erreurs échappées à ses recherches minutieuses.

J'ai l'honneur, etc. LEYMERIE.

ACADÉMIE DES SCIENCES.

Séance du 15 Juillet.

M. le baron Sylvestre a été chargé, le 27 mai dernier, de faire un rapport verbal sur un ouvrage de M. Verdot, intitulé *Historiographie de la Table* : c'est de ce devoir qu'il vient s'acquitter aujourd'hui. Dans un petit ouvrage, un volume in-18, l'auteur a su réunir l'histoire des mets et des alimens des divers peuples de l'antiquité, les divers usages et cérémonies dont les repas étaient accompagnés.

On peut dire que c'est une compilation bien faite, entremêlée d'anecdotes agréables; mais pour les recherches scientifiques, l'auteur n'a point cru devoir s'y livrer, et cela est regrettable, il reste tant à dire et à faire sur la chimie culinaire! * (*Extrait du Journal* le Bonhomme Richard, 17 *juillet* 1833.)

* L'auteur borne son ambition à être lu et entendu de tout le monde, il n'a point prétendu faire un traité de chimie culinaire, et il renvoie aux ouvrages qui traitent spécialement de cette science.

ACADÉMIE DE L'INDUSTRIE AGRICOLE MANUFACTURIÈRE ET COMMERCIALE.

DIRECTION GÉNÉRALE DES TRAVAUX, PLACE VENDÔME, 24.

Paris, le 3 juillet 1833.

Le Président du conseil d'administration, directeur-général des travaux, à M. Verdot, membre de l'Académie de l'industrie française.

Monsieur et honorable collègue,

J'ai l'honneur de vous informer que votre ou-

vrage intitulé : *Historiographie de la Table* ou Abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui s'y rattachent, et dont l'Académie de l'industrie française avait précédemment accepté la dédicace, a été mis sous les yeux du conseil d'administration, dans sa séance du 15 du mois dernier.

M. Le Roy de Bacre, secrétaire de l'Académie, ayant été chargé par la commission supérieure de l'examiner et en ayant fait un rapport favorable, le conseil en a ordonné le dépôt à la bibliothèque et vous a voté des remercîmens unanimes.

Agréez, je vous prie, Monsieur et honorable collègue, la nouvelle assurance de la parfaite considération avec laquelle j'ai l'honneur d'être votre très-humble et très-obéissant serviteur,

César Moreau,
Président de l'Académie.

SOCIÉTÉ DES PROGRÈS AGRICOLES.

SECRÉTARIAT RUE TARANNE, N. 11.

Paris, 21 juin 1833.

Monsieur,

Nous avons reçu, avec la lettre que vous nous avez fait l'honneur de nous écrire le 7 du courant, les deux exemplaires de l'ouvrage que vous avez publié sous le titre de *Historiographie de la Table*.

Notre Société, sur le rapport de la commission à laquelle avait été confié l'examen de cet ouvrage, a arrêté qu'il en serait fait le dépôt à sa biblio-

thèque et que des remercîmens vous seraient adressés en son nom.

Nous désirons, Monsieur, que cette disposition vous soit agréable et je m'estime personnellement heureux d'avoir à vous la faire connaître.

Agréez, Monsieur, l'assurance de ma considération très-distinguée.

Le secrétaire-archiviste de la Société des Progrès agricoles,

L. DE LA CHAUVINIÈRE.

SOCIÉTÉ D'ENCOURAGEMENT POUR L'INDUSTRIE NATIONALE.

Paris, ce 9 Juillet 1833.

A M. Verdot, Membre de l'Académie de l'Industrie.

Monsieur,

Vous avez bien voulu faire hommage à la Société d'Encouragement de l'ouvrage que vous avez publié sous le titre de : *Historiographie de la Table.*

La Société, reconnaissante de cette offrande, en a ordonné le dépôt daus sa bibliothèque et la mention dans son procès-verbal.

Chargé de vous exprimer ses remercîmens, je m'empresse de remplir ses intentions et vous prie d'agréer l'assurance de la considération distinguée avec lequel l'ai l'honneur d'être, etc.

C.-L. ANTHELME COSTAR,

Secrétaire de la Société.

HISTORIOGRAPHIE

DE LA TABLE.

ABLE, ou ABLETTE, est un petit poisson de rivière, très-glouton, et de la longueur du doigt, dont la chair fade et mollasse ne convient pas aux personnes délicates et convalescentes. Il fournit la matière avec laquelle on colore les perles; cette matière brillante, enveloppe la membrane ex térieure de ses intestins et de son estomac; elle est connue sous le nom d'essence d'Orient.

ABRICOT. Les abricots paraissent être originaires de l'Arménie; c'est pour cette raison que les Romains, qui les apportèrent de ce pays, les nommaient *Armeniaca*. L'amande du noyau a la propriété commune à tous les amers, c'est un antidote contre les vers. Nos distillateurs font avec ces amandes une liqueur excellente connue sous le nom de noyau. Les abricots humectent et rafraîchissent, parce qu'ils contiennent beaucoup de sel acide essentiel, propre à calmer

le mouvement violent des liqueurs. Cependant on doit en user sobrement parce qu'ils causent quelquefois des vents et des crudités.

ABSINTHE (*Absinthium*), Est grande appellée Romaine, ou petite appelée Pontique. La grande absinthe fortifie l'estomac et aide à la digestion; la petite est très-bonne dans l'hydropisie. L'absinthe infusée ou distillée et mélangée avec de l'eau-de-vie fait une liqueur très-salutaire: celle dite absinthe suisse est la meilleure.

Prêt à vous embarquer, buvez du vin d'absinthe;
Contre les maux de cœur c'est un préservatif;
Du nitre de la mer, de son air purgatif,
Vous n'aurez tout au plus qu'une légère atteinte*.
(*Ecole de Salerne*.)

AIL. L'ail était connu dans l'antiquité, c'était le régal des Egyptiens; les Romains en faisaient aussi usage; mais les Grecs le dédaignait au point de refuser l'entrée du temple de Cybèle à ceux qui en avaient mangé. L'ail cultivé fait une partie considérable de la nourriture dans nos provinces méridionales, dans le printemps quelques-uns en prennent tous les matins avec du pain et du beurre frais à l'effet, disent-ils, de se garantir de toutes maladies pendant le reste de l'année. L'ail est propre à détruire les viscosités de l'estomac, donner de l'appétit, et, en certain cas,

---

* L'école de Salerne compte plus de sept cents ans d'existence, ses préceptes ayant été généralement reconnus et adoptés, j'en ai extrait quelques-uns, sans rien changer au texte qui porte le cachet de l'époque.

soulager l'asthme en facilitant l'expectoration. On le met au nombre des anti-scorbutiques. Il corrige puissamment les effets du mauvais air, aussi le nomme-t-on la thériaque des paysans, beaucoup en mangent à jeun dans cette intention. Il est pernicieux à ceux qui ont des hémorroïdes, et aux nourrices.

ALIMENT. Les productions de la nature sont divisées en trois règnes : l'animal, le végétal et le minéral. Le minéral ne produit que des assaisonnemens et des remèdes ; les deux autres fournissent abondamment tous les alimens nécessaires à notre subsistance. L'air même porte quelquefois avec lui un principe très-nourissant ; on attribue la fraîcheur des bouchers aux émanations des viandes fraîches dont ils sont continuellement entourés. Démocrite vécut, dit-on, trois jours sans ressentir la faim en respirant la vapeur de pain chaud ; d'autres ont soutenu leur existence par des lavemens de bouillon, des bains de lait ; mais tous ces faits font exception, parce que la mastication est une partie essentielle de la digestion. Les alimens grossiers engourdissent les sensations et affaiblissent l'intelligence : dans certains pays où le peuple vit de châtaignes et de blé sarazin, les hommes sont abrutis ; d'autres, qui ne se nourrissent que de lait, sont indolens. Les nations les plus cruelles sont celles qui sont essentiellement carnivores : comparez le pacifique Indien vivant de fruits avec le farouche Tartare qui boit le sang du cheval et mange sa chair palpitante. Le régime végétal convient aux pays chauds, le régime animal aux pays froids ; mais dans un climat tempéré comme

le nôtre, pour jouir d'une bonne santé, il convient de déterminer la quantité moyenne de l'un et de l'autre ; il est généralement reconnu que, deux plats de légumes et un plat de viande, remplissent cette condition.

Choisissez une nourriture
Simple et conforme à la nature.
Mangez de bons œufs frais, n'en perdez point le lait ;
Prenez de forts bouillons, buvez du vin clairet,
Fine fleur de froment, et mets de cette espèce
Vous feront arriver à l'extrême vieillesse.
(*E. de S.*)

ALLOUETTE. Les allouettes, abondantes et estimées à Paris, étaient recherchées sur les tables des Athéniens. Elles étaient sacrées à Lemnos, parce qu'elles avaient délivré l'Ile de sauterelles. L'allouette est fort délicate, et estimée pour son bon goût et pour les bons effets qu'elle produit. Comme elle est dans un assez grand mouvement, elle transpire beaucoup, et par conséquent, elle contient peu d'humeurs grossières et beaucoup de principes volatils et exaltés ; c'est pourquoi sa chair est savoureuse, d'un bon suc, et aisée à digérer.

ALOSE. Les aloses étaient servies sur les tables des riches à Athènes. Mais il fallait qu'elles fussent extrêmement fraîches, autrement elle ne se vendaient plus que pour la nourriture du bas peuple. On dit que ce poisson est tellement craintif que le bruit du tonnerre suffit pour le faire mourir. Cette extrême sensibilité de l'ouie parait démontrée par le rapport de Rondelet, qui en a vu, qui, au son d'un luth, accouraient et sautaient en

nageant vers la surface de l'eau. Les petites aloses sont connues sous le nom de pucelles.

AMANDE. Les amandes sont originaires de la Mauritanie. En France, la Provence fournit la meilleure qualité divisée en deux sortes, les amandes douces et les amandes amères. Ces dernières passent pour être un antidote contre l'ivresse. Plutarque rapporte à ce sujet l'histoire d'un certain médecin qui, par l'usage fréquent des amandes amères, était devenu si excellent buveur qu'il ne s'enivrait jamais et qu'il surpassait tous les buveurs de son temps.

Cette propriété n'estpoint reconnue être efficace en Europe; autrement elle serait bien précieuse, et nos voisins d'outre-mer n'auraient plus peur d'être vaincus par le Champagne. Le lait d'amandes, les macarons et le nougat, en consomment une partie: les assiettes de dessert, les confiseurs et les parfumeurs emploient le reste.

ANANAS. Les ananas viennent de Surinam. Les habitans de ce pays font, avec ce fruit, un vin exquis qui enivre et égale nos meilleurs vins de liqueur. Ce fut don Gonzale Hernandez de Oviédo, gouverneur de St-Domingue qui, en 1535, fit connaître cet excellent fruit à nos botanistes d'Europe. On le croit cependant originaire d'Arabie, puisque son nom est composé de deux mots arabes : *ains-anas*, qui signifient œil humain; et l'on sait que les boutons dont la surface de la pomme d'ananas est régulièrement couverte, ont la forme de cet organe. Or, les plantes indigènes, dans un pays, sont ordinairement les seules dont les dénominations aient une étymologie descriptive. Dans nos climats, les ananas ne

peuvent croître que dans des serres chaudes, mais ils n'ont point la même saveur. On en voit souvent chez nos marchands de comestibles. On lui attribue, entre autres vertus, celle de chasser les vers, d'être efficace contre les obstructions, d'empêcher la formation de la pierre dans la vessie, et même de la dissoudre à la longue. Voilà bien plus de propriétés qu'il n'en faut, jointes à son goût exquis, pour le faire rechercher, quel qu'en soit le prix, toujours très-élevé.

ANCHOIS. Ce poisson n'a de valeur que lorsqu'il est confit. Les meilleurs nous viennent de Nice et de Fréjus, il en vient aussi de Catalogne, connus sous le nom d'anchois de Maille; ils sontplus gros que les nôtres.LesRomains connaissaient aussi bien que nous le mérite de l'anchois. Ils faisaient avec ce poisson fondu et liquéfié dans sa saumure, une sauce à laquelle ils donnaient l'épithète de très-précieuse, et qu'ils nommaient *garum;* cette sauce servait d'assaisonnement aux autres poissons; elle excitait l'appétit et facilitait la digestion.

ANE. M. Isouard de Malte rapporte que, par suite du blocus de l'île de Malte par les Anglais et les Napolitains, les habitans furent réduits à manger tous les chevaux, chiens, chats, ânes et rats; « cette circonstance, dit-il, a fait découvrir que la chair des ânes était très-bonne : elle l'est en effet, au point que les gourmands de la Cité Valette l'ont préférée à la viande des meilleurs bœufs et même des veaux ; aussi, lorsqu'on tuait un âne, c'était à qui pourrait en avoir. En bouilli, en rôti et en daube surtout, le goût en est exquis. Cette chair est noirâtre, et la graisse tirant sur le

jaune; il faut cependant que l'âne n'ait que trois à quatre ans, et qu'il soit gras. J'observe que je ne constate que la particularité des ânes de Malte nourris avec de la paille et de l'orge, ignorant si la chair des ânes étrangers aurait la même qualité.» L'âne était recherché chez les Romains, Mécène régalait ses convives avec de l'ânon mariné. En France, au XVI[e] siècle, le chancelier Duprat faisait élever et engraisser des ânons pour le service de sa table; il paraît que cette chair fut trouvée délicieuse, puisqu'elle a été en usage pendant quelque temps. Il est à remarquer que de tous les animaux couverts de poils, l'âne est celui qui est le moins sujet à la vermine; jamais il n'a de poux, ce qui vient apparemment de la dureté et de la sécheresse de sa peau. Cet animal sobre, patient, dur à la fatigue, est de la plus grande utilité pour les travaux domestiques. Nous lisons dans l'écriture sainte que ce fut une ânesse qui servit de monture au prophète Balaam, et qu'un coursier de cette espèce transporta la sainte famille lors de sa fuite en Égypte.

Ce fut aussi sur une ânesse, que Jésus-Christ fit son entrée triomphante dans Jérusalem (*Voyez Fête des ânes*).

ANGÉLIQUE, (*Angelica*). L'angélique fut apportée de la Bohême par les barbares du nord lorsqu'ils vinrent ravager les Gaules. C'est une plante que l'on cultive dans les jardins; elle a une odeur et un goût aromatique; on confit sa côte et sa semence, et l'on en mange pour se préserver du mauvais air. Cette plante est stomacale, cordiale, céphalique, apéritive, sudorifique et vulnéraire.

ANGUILLE. Les Égyptiens avaient mis les anguilles au rang de leurs dieux; ils leurs rendaient un culte religieux, les élevaient dans des viviers, où des prêtres étaient chargés de leur apporter, tous les jours, du fromage et des entrailles d'animaux; ils apprivoisaient ces anguilles sacrées et les décoraient de bijoux en forme de colliers. Celles pêchées à l'embouchure de la Seine se nomment guiseau; la chair en est tendre et nourrissante, mais difficile à digérer.

Anguilles de haies. Dans le midi de la France, l'on mange des anguilles de haies qui ne sont autre chose que des couleuvres; la chair en est excellente et d'une très-grande blancheur. Un reste du préjugé que la tête des couleuvres est vénimeuse, la fait séparer du corps aussitôt qu'elle est tuée. La consommation annuelle des anguilles d'eau, les seules que l'on mange à Paris, est d'environ 57,000.

L'anguille avec la voix ne sympathise pas,
Les plus grands médecins s'accordent sur ce cas.
Des anguilles et du fromage
Manger trop cause dommage;
Mais si vous en mangez, d'abord
Il faut les arroser et boire un rouge-bord.
(*E. de S.*)

ANIS. L'anis est une petite semence de couleur verdâtre, qu'on appelle communément *anis vert*, pour le distinguer de celui qui, recouvert de sucre, est une petite dragée connue sous le nom d'anis de Verdun.

La plus grande partie de celui que l'on emploie en France vient de la Touraine, il en vient aussi de Malte et d'Alicante. Les Chinois en mettent dans le thé et dans le sorbet pour rendre ces

boissons plus agréables. L'anis est une plante aromatique qui a la propriété de chasser les vents et de faciliter la digestion.

ANISETTE. C'est une liqueur très-estimée particulièrement celle de Bordeaux on l'obtient par la distillation de grains d'anis dans de l'eau-de-vie, avec addition de sucre, celle obtenue par infusion est très inférieure.

APPÉTIT. Il y a trois sortes d'appétit : 1° celui que l'on éprouve à jeun, sensation impérieuse qui ne chicane point sur les mets, et qui nous fait venir l'eau à la bouche à l'aspect d'un bon ragoût. 2° celui que l'on ressent lorsque s'étant mis à table sans faim, on a déjà goûté d'un plat succulent, et qui a consacré le proverbe : l'appétit vient en mangeant. Le troisième appétit est celui qu'excite un mets délicieux qui paraît à la fin d'un repas, lorsque, l'estomac satisfait, l'homme sobre allait quitter la table sans regret.

ARBRE-A-PAIN. Cet arbre, ainsi nommé, parce qu'il fournit le fruit à pain, s'élève à vingt-cinq ou trente pieds. Son tronc est droit et de la grosseur d'un homme : sa cîme est ample, arrondie, et composée de branches rameuses. Les petits rameaux portent des feuilles qui ont environ deux pieds de longueur et un de largeur. Le fruit est rond, gros au moins comme deux poings et souvent comme la tête, verdâtre et raboteux à l'extérieur; sous une peau épaisse, il contient une pulpe qui d'abord est très-blanche, comme farineuse et un peu fibreuse, mais qui, dans la maturité, devient jaunâtre et succulente, ou d'une consistance gélatineuse. Cette pulpe est épaisse

et couvre de tous côtés un réceptacle allongé, épais, fibreux et fongeux. Lorsque le fruit de l'arbre-à-pain est parfaitement mûr, toute la préparation qu'on lui donne consiste à le faire rôtir ou griller sur les charbons ardens, ou bien à le faire cuire en entier au four ou dans l'eau. Alors on le ratisse, et l'on mange le dedans, qui est blanc et tendre comme de la mie de pain frais, et qui constitue un aliment aussi agréable qu'il est sain. La saveur de cet aliment approche du pain de froment, avec un léger goût de cul d'artichaut ou de topinambourg. Il conserve sa fraîcheur pendant huit mois consécutifs. Le bois de cet arbre sert dans les Moluques, dans les îles Célèbes et dans celles des Amis, à construire des maisons et des bateaux. Les insulaires se fabriquent des vêtemens avec la seconde écorce. Ils enveloppent leurs alimens avec ses feuilles, et avec son suc laiteux épaissi, ils font une excellente glu pour prendre les oiseaux. Deux ou trois de ces arbres suffisent à la nourriture d'un homme pendant une année entière, et sa culture exige peu de soins. Le célèbre voyageur Cook ne tarit pas sur les éloges qu'il donne à l'arbre-à-pain, avec lequel il guérissait tous ses malades. Les Français d'abord, puis les Anglais, en ont introduit la culture à l'île de France, à Cayenne, à la Guadeloupe, et à la Jamaïque. Il faut espérer qu'un jour il se naturalisera dans les contrées méridionales de l'Europe.

ARTICHAUT. L'artichaut est une espèce de chardon qui vient très-facilement dans la terre où l'on a jetté de la cendre. Les artichauts, rares du temps de Pline, et qui paraissent indigènes

de l'Andalousie, avaient été ensuite abandonnés. En 1466, ils furent portés de Naples à Florence, d'où, selon Ruel, ils passèrent en France au commencement du seizième siècle. Ces dates sont constatées par le témoignage de Hermolao Barbaro, qui rapporte qu'à Venise, en 1473, ils étaient une nouveauté. L'artichaut est cordial, apéritif, sudorifique, nourissant, restaurant, et propre à purifier le sang.

ASPERGE. L'asperge nommée en latin *asparagus ab aspergendo*, arroser, parce qu'elle est propre à arroser, nous est venue d'Asie. Cependant l'asperge sauvage croit naturellement dans certains terrains sablonneux; on en trouve dans les îles du Rhône et de la Loire. Recherchée sur les meilleures tables, elle possède en outre plusieurs vertus médicinales: sa racine est diurétique et une des cinq racines apéritives; elle est dessicative, résolutive, déterge principalement la rate et les reins: on la donne dans des décoctions appropriées.

ASSIETTE. L'usage des assiettes n'est pas très-ancien; autrefois, des tranches de pain coupées en rond, servaient d'assiettes. Virgile les décrit ainsi dans le repas des compagnons d'Énée: on parle encore de cette pratique dans le cérémonial du sacre de Louis XII. Après le repas, on donnait ce pain aux pauvres.

AUTRUCHE. Cet oiseau est très-anciennement connu; sa race est aussi pure qu'elle est ancienne; elle est dans les oiseaux comme l'éléphant dans les quadrupèdes, une espèce entièrement isolée, et distinguée de toutes les autres espèces par des

caractères aussi invariables que frappans. L'autruche passe pour être le plus grand des oiseaux ; mais elle est privée par sa grandeur de la puissance de voler. On peut sans rien outrer , fixer le poids moyen d'une autruche vivante et médiocrement grasse à soixante-quinze ou quatre-vingt livres. Or, quelle force ne faudrait-il pas dans les aîles pour soulever et soutenir au milieu des airs une masse aussi pesante? cet oiseau à vrai dire n'a point d'aîles, aussi, ne les étend-il que pour accélérer sa course sans pouvoir quitter la surface de la terre. L'autruche est un oiseau propre et particulier à l'Afrique, aux îles voisines de ce continent, et à la partie de l'Asie qui confine à l'Afrique ; on n'en a point trouvé en Amérique, et jamais en Europe; elles habitent les déserts de l'Arabie où elles se réunissent en troupes nombreuses qui, de loin, resemblent à des escadrons de cavalerie; et ces troupes ont plus d'une fois jeté l'alarme dans les caravannes.

Cadamosto et quelques autres voyageurs disent avoir mangé des œufs d'autruche et les avoir trouvés bons. De Bruce et Lemaire assurent que dans un seul de ces œufs, il y a de quoi nourrir huit hommes. D'autres disent qu'il pèse autant que trente œufs de poule ; mais à en juger par ceux que nous voyons au cabinet d'histoire naturelle à Paris, ces assertions paraissent exagérées. Quoique l'autruche habite les déserts, on parvient à l'aprivoiser : dans la Lybie on en nourrit des troupeaux dont on tire les belles plumes qui alimentent le commerce. Ces plumes , pour être de premières qualités, doivent être arrachées à l'autruche lorsqu'elle est vivante. L'anglais Moore dit avoir vu en Afrique un homme voyageant sur

une autruche. M. Adamson fit monter sur une Autruche deux nègres; elle étendit les aîles pour prendre le vent, et courut d'une telle vîtesse qu'elle semblait perdre terre, et aurait laissé derrière elle les plus agiles chevaux anglais; aussi les Arabes ne les chassent-ils qu'à cheval et en les réduisant par la fatigue, afin de pouvoir les tuer à coups de bâtons, manger la chair, la graisse et vendre les plumes. Des peuples entiers ont porté le nom de Struthiophages pour s'être *beaucoup nourris* d'autruches. Les Romains les faisaient servir sur leurs tables, et l'on dit que l'empereur Héliogabale fit présenter, dans un seul repas, les cervelles de six cents autruches.

AVOINE. Le café fait avec la seconde eau dans laquelle on aura fait bouillir une poignée d'avoine, acquerra un goût de vanille très-agréable; l'on fera de même des œufs au lait à la vanille, en faisant bouillir dans ce lait une poignée d'avoine. Cette découverte fut faite en 1814, par M. Journet de Paris. L'avoine mondée de son écorce, fournit un gruau qui est d'une grande ressource dans tous les cas d'échauffement. Deux onces de ce gruau cuit mêlées avec un jaune d'œuf et du sucre, dans une suffisante quantité d'eau, fournissent une potion excellente pour guérir l'amaigrissement et le marasme.

B

BAINS. Les Orientaux furent les premiers qui construisirent des édifices à l'usage des bains. Les Grecs ne tardèrent pas à suivre cet exemple. La

Grèce connaissait les bains dès le tems d'Homère. Selon Pline, les bains ne furent en usage à Rome que du temps de Pompée. Mécène fit bâtir les premiers bains publics ; mais Agrippa, dans l'année de son édilité, en fit construire cent-soixante-dix. Néron, Vespasien, Tite, Domitien, firent bâtir, avec le marbre le plus précieux et dans les règles de la plus belle architecture, des étuves et des bains, où ils prenaient plaisir à se baigner avec le peuple. On prétend qu'il y avait jusqu'à huit cents de ces édifices distribués dans tous les quartiers de Rome. Les bains particuliers, quoique moins vastes que les bains publics, étaient de la même forme ; mais souvent plus magnifiques et plus commodes ; ils étaient ornés de meubles précieux, de glaces métalliques, de marbre, d'or et d'argent. Ce furent les Romains qui introduisirent dans les Gaules l'usage d'y construire des bains. Grégoire de Tours nous apprend que de son temps il y avait plusieurs de ces édifices. On voit encore à Paris, rue de la Harpe n° 63, les restes du palais des Thermes (ou Bains) construit par les Romains vers l'an 300, qui fut successivement habité par Julien, par Clovis Ier et par les rois de la première et de la seconde race. Un grand nombre de bains publics ont été depuis peu établis à Paris à l'instar des bains Vigier, qui, le premier, a donné l'exemple d'un luxe inconnu parmi nous. Entre tous ces beaux et utiles établissemens, on distingue particulièrement celui de Tivoli pour le bain à la Bayadère où sont prodigués les parfums de l'Orient, mêlés aux cosmétiques les plus rares, et dont la volupté la plus raffinée se trouve satisfaite. Le bain nuptial suffit

seul à la renommée des bains Chinois, puisqu'il a, dit-on, la vertu de donner à un jeune époux la force d'Hercule. Les bains Saint-Sauveur et plusieurs autres jouissent d'une réputation méritée. L'Europe, à elle seule, possède plus qu'aucune autre partie de l'univers des eaux thermales, minérales et sulfureuses, dont la vertu pour les bains est généralement reconnue. La France peut citer celles de Vaucluse, en Provence, immortalisées par les noms de Pétrarque et de Laure; d'Aix, capital de la Provence; de Cransac, sur les bords de l'Aveyron; de Preste, dans le Roussillon; de Bourbonne-les-Bains, en Champagne, dont la source fut découverte par des cochons; les bains de Bagnères, près la ville de Tarbes; et de Barèges, situés à deux lieues de la frontière d'Espagne. Depuis qu'il est du bon ton de prendre les eaux, ces lieux sont devenus pour la belle saison, le rendez-vous de la bonne compagnie; on a vu plus d'une Excellence dont l'assiette politique était ébranlée, aller y attendre qu'elle se raffermisse, ou... En Prusse, les eaux minérales les plus renommées sont celles d'Aix-la-Chapelle, ville dont Charlemagne fit le siége de son empire, et qui fut choisie plusieurs fois comme lieu propre aux congrés où les puissans de la terre se flattaient de régir le monde. Spa, lieu de délices où l'on ne peut se dispenser d'être trois mois malade : c'est le rendez-vous des quatre coins de l'Europe. Baden, en Autriche; Bude, en Hongrie; et Bath en Angleterre, dont la source fut découverte par des chèvres, sont les lieux les plus fréquentés de ces royaumes.

BALEINE. La baleine est le plus gros des

poissons, et peut être de tous les animaux; il y en a qui ont jusqu'à deux cents pieds de long et dont on tire près de deux cents bariques d'huile, qui sert dans les manufactures de cuirs et de savon; on la brûle et on l'emploie encore à divers autres usages. La baleine que l'on emploie dans les parapluies, les corsets et autres ouvrages, vient des fanons ou barbes que ce poisson a autour de la gueule, comme ces grands poils qu'on voit aux chats et aux tigres. Ces fanons, très-forts et très-flexibles, sont longs de douze à quinze pieds. Les anciens croyaient qu'il était impossible de pêcher une baleine; ce furent les Biscayens qui commencèrent d'en pêcher; les Hollandais les imitèrent bientôt et y acquirent des richesses immenses; à leur exemple, plusieurs autres nations se livrent avez fruit à ce genre de spéculation. Autrefois, dans le midi de la France, on mangeait les petites baleines; une ordonnance du roi Jean, datée du quatorzième siècle, en fait mention.

BANANIER. Ce superbe végétal, originaire des pays chauds voisins des tropiques, offre l'aspect d'une colonne cylindrique haute quelquefois de vingt pieds, terminée par huit à douze très-grandes feuilles alongées, du milieu desquelles sort un long épi de fleurs plus ou moins courbé. Cette colonne, quoique grosse comme le tronc d'un jeune arbre, tombe facilement sous un coup de hache. La longueur des feuilles est de six à donze pieds sur un ou deux de large. Les arbres vigoureux produisent environ une centaine de bananes , et ces fruits, dans quelques variétés, sont gros comme des

concombres. Les feuilles du bananier servent de nappe dans les repas, et remplacent le papier, après qu'on les a séchées et polies. La colonne, qui est tendre et succulente, sert à nourrir les animaux domestiques, tels que les éléphans, les cochons, les bœufs, les moutons ; et comme elle conserve long-temps sa fraîcheur, en en fait des embarcations pour nourrir ces animaux dans les voyages sur mer. On en tire encore un fil qui sert à fabriquer des cordages, et même des vêtemens d'une extrême finesse. Les relations de voyages sont remplis de détails sur le bananier. Selon les chrétiens d'Orient, c'est l'arbre du bien et du mal du paradis terrestre ; son fruit est la fatale pomme qui perdit nos premiers parens, et c'est de ses feuilles qu'ils couvrirent leur nudité. En Amérique, les Portugais et les Espagnols ne coupent jamais une banane en travers avec régularité, parce qu'on voit sur sa coupe transversale une image de la croix. La croissance du bananier est quelquefois prodigieuse ; l'on en cite un près de Manjée, à vingt milles à l'ouest de Patna dans le Bengale, dont le diamètre est de trois cent-soixante-trois pieds, et dont l'ombre a une circonférence, à l'heure de midi, de onze cent-seize pieds.

BAPTÊME. Mot grec qui signifie *immersion* Dans l'ancienne Grèce, vers le soir du dixième jour de la naissance d'un enfant, on réunissait les parens paternels et maternels du nouveau né ; le but de cette assemblée était de lui donner un nom qu'il devait porter toute sa vie. On joignait à la cérémonie des sacrifices en l'honneur des dieux, et elle se terminait par un

festin. Cette solennité différait de bien peu de celle qui se pratique parmi les chrétiens à leur baptême : cérémonie sacrée, imposition des noms, repas et fête à la maison des père et mère, c'est absolument le même rite emprunté à la religion païenne. Les Indiens, de temps immémorial, se plongeaient et se plongent encore dans le Gange. Les hommes qui se conduisent toujours par les sens, imaginèrent aisément que ce qui lavait le corps lavait aussi l'âme. Il y avait de grandes cuves dans les souterrains des temples d'Égypte pour les prêtres et pour les initiés. Dans les premiers siècles du christianisme, rien n'était plus commun que d'attendre l'agonie pour recevoir le baptême ; l'exemple de l'empereur Constantin en est une assez forte preuv e.

St-Ambroise n'était pas encore baptisé quand on le fit évêque de Milan. Saint Épiphane et St-Chrysostôme nous apprennent que dans quelques sociétés chrétiennes, et principalement chez les Marcionites, on mettait un vivant sous le lit d'un mort ; on lui demandait s'il voulait être baptisé ; le vivant répondait oui ; alors on prenait le mort, et on le plongeait dans une cuve. L'empereur Julien le philosophe, dans son immortelle satire des Césars, met ces paroles dans la bouche de Constance, fils de Constantin: « Quiconque se sent coupable de viol, de meur- « tre, de rapine, de sacrilége, et de tous les « crimes les plus abominables, dès que je l'aurai « lavé avec cette eau, il sera net et pur. »

Ce fut en effet cette fatale doctrine qui engagea les empereurs chrétiens et les grands de l'empire à différer leur baptême jusqu'à la mort.

On croyait avoir trouvé le secret de vivre criminel et de mourir vertueux. Il y eut une secte dévote qui s'en allait empoisonnant ou tuant tous les petits enfans nouvellement baptisés. Ces dévots disaient : nous faisons à ces petits innocens le plus grand bien possible ; nous les empêchons d'être méchans et malheureux dans cette vie, et nous leur donnons la vie éternelle. Les Coptes ont un réglement qu'ils appellent canon, qui fixe le baptême des garçons à quarante jours après leur naissance : celui des filles à quatre-vingt jours. Les Livoniens rebaptisaient en secret leurs enfans, lorsqu'ils tombaient malades dans les six premières semaines après leur naissance, et changeaient ordinairement leur nom, parce qu'ils attribuaient leur maladie à celui qu'on leùr avait donné au baptême. Les Lapons sont contents lorsqu'ils peuvent donner à leurs enfans un des noms de leurs ancêtres païens ; ils se persuadent que ce nom leur portera bonheur.

Tout au contraire, les Irlandais s'imaginent que si l'on donnait à un enfant le nom de son père ou de quelqu'un de sa famille, celui-ci ne tarderait pas à mourir ; c'est pourquoi ils observent de ne jamais faire porter à un enfant le nom d'un de ses parens. Les Hottentots sont dans l'usage de donner à leurs enfans le nom de quelque animal; ils l'appellent âne, cheval, ou bœuf, etc.

Parmi les chrétiens, les douze apôtres ont fourni la plus grande partie des noms de baptême ; les rois réputés saints, et les hommes extraordinaires ont aussi fourni leur contingent. C'est ainsi qu'au commencement du siècle l'on vit

un grand nombre de Napoléons qui, sans la déchéance de leur patron, eussent surpassés tous les Louis que la monarchie avait enfantés.

BARBEAU. Les anciens Romains l'estimaient tellement qu'il était parmi eux à un prix excessif ; on le consacrait à Diane. Il est nommé, par quelques auteurs, *Trigla*, parce qu'il engendre trois fois par an. La partie la plus estimée de ce poisson est le foie, la tête tient le second rang; mais Galien fait aussi peu de cas de l'un que de l'autre. L'on prétend que les œufs de barbeau sont dangereux : qu'ils purgent violemment par haut et par bas, comme le plus puissant émétique. On doit donc avoir grand soin de les tirer avec les entrailles, et de ne point les faire cuire avec le reste. Les petits barbeaux sont meilleurs que les grands, parce qu'ils sont plus aisés à digérer ; ils doivent aussi avoir été pris dans des eaux claires et limpides.

BÉCASSE. La bécasse est un oiseau assez connu, elle se trouve presque en tout pays. Elles étaient très-recherchées à Athènes pour leur délicatesse et et leur goût exquis. On dit qu'elles ont la vue très-mauvaise quoiqu'elles aient de grands yeux; mais en revanche elles ont l'odorat fin. L'on prétend aussi que lorsqu'elles sont poursuivies, elles emportent le plus faible de leurs petits. Leur chair est excellente et convient à tous les tempéramens.

Bécassine. La bécassine ne diffère de la bécasse que parce qu'elle est plus petite et de couleur différente ; sa chair est encore plus délicate.

BEC-FIGUE. Cet oiseau est ainsi nommé parce qu'il aime beaucoup les figues ; il est tendre et gras comme l'ortolan ; on le nommait aussi, (*avis Cypria*) oiseau de Cypre, parce qu'autrefois on en transportait de cette île un grand nombre, confits dans la saumure. La saison où le bec-figue est le meilleur, est celle où les figues et les raisins sont en maturité. On dit que cet oiseau engraisse en une matinée, expression employée pour exprimer la facilité et la promptitude avec laquelle il engraisse. Plusieurs personnes le préfèrent à l'ortolan. Pisanelle dit : que sa chair provoque à la gaîté.

Bec-Figue-Batard. Cet oiseau, ainsi nommé par sa ressenblance avec le bec-figue, à l'exception du cri qui le distingue, n'est point aussi estimé que ce dernier, qu'il n'égale jamais pour l'embonpoint et la délicatesse.

BEIGNET. Les beignets étaient connus des Sarrazins ; le sire de Joinville nous apprend qu'ils en présentèrent à Saint-Louis en lui rendant la liberté. On les sert comme entremet.

BETTERAVE. Cinq espèces de betteraves sont cultivées ; la grosse rouge, la petite rouge, la jaune, la blanche et la veinée de rouge. C'est cette dernière que l'on reconnaît généralement aujourd'hui sous le nom de betterave champêtre. Savégétation est très-vigoureuse. Le poids moyen d'une betterave doit être d'une livre au moins, et la récolte en feuille d'une livre à une livre un quart. Le produit en poids d'un hectare, est évalué par M. Mathieu de Dombasle à 12,500 kil. La culture de ce précieux légume n'a jamais été plus appréciée que depuis qu'on découvrit l'art

d'en faire du sucre. Napoléon encouragea cette précieuse découverte, qui nous affranchit pour toujours d'être tributaires des colonies, et met à portée du peuple un aliment devenu aujourd'hui d'un usage général. Le sucre de betterave entre pour un dixième dans la consommation annuelle que l'on en fait en France. La betterave blanche est généralement connue sous le nom de bette ou poirée blanche; ce sont les côtes de cette bette blanche, que l'on nomme cardes poirées, qui se mangent en entremet et se gardent confites pour l'hiver.

BEURRE. Aristote ne fit qu'en soupçonner l'existence, il en parle comme d'une huile liquide. Ce ne fut que cinquante ans après qu'il fut regardé comme un aliment, encore les Grecs ne le préparaient-ils pas eux-mêmes, ils le faisaient venir du pays des Parthes et le nommaient huile de lait. Il s'en consomme annuellement à Paris pour plus de sept millions et demi de francs. Les beurres d'Isigny, de Gournay et de Bretagne en produisent la plus forte partie.

Le beurre, aux fiévreux interdit,
Par son baume onctueux, lâche, humecte, adoucit.
Le petit lait pénètre, incise, ouvre la voie,
Lave et fond les humeurs des vaisseaux qu'il nettoie.

(*E de S.*)

BICHE. Sa chair est moins délicate que celle du cerf, à moins qu'elle ne soit mangée très-jeune; elle ne vaut rien lorsque cet animal est en rut.

BIÈRE. Ce furent les Egyptiens qui inventèrent la bière; elle se fait avec du blé, de l'orge

et du houblon ; celle que l'on fait en mars est la meilleure. La bière de Flandre est renommée. Celle d'Angleterre, connue sous le nom de porter, énivre comme le vin. Il a été brassé à Londres, du 5 juillet 1824 au 5 juillet 1825, deux cent trente-neuf millions, vingt-sept-mille, cinq cent cinquante bouteilles de bière.

Pour avoir dans la bière un breuvage bien sain,
Qu'elle n'ait point d'aigreur, qu'elle soit claire et belle,
Bien cuite et faite d'un bon grain,
Ni trop vieille, ni trop nouvelle.
(*E. de S.*)

Ce que la bière a de mauvais,
C'est que par un suc trop épais,
Elle nourrit l'humeur grossière ;
Car on sait d'ailleurs que la bière
Rend charnu, fortifie, et même elle fournit
Beaucoup plus de sang qu'on ne pense,
Fait uriner en abondance,
Enfle le ventre, l'amollit,
Et modérément rafraîchit.
(*E. de S.*)

BLÉ. On n'est point d'accord sur son origine, tout porte à croire qu'il nous vient d'Égypte, par les Phocéens qui fondèrent Marseille. Les Gaulois mangaient le blé cuit ou écrasé sous des pilons. Ils furent long-temps sans savoir faire du pain levé. Ce ne fut qu'aux premières croisades que les soldats chrétiens trouvèrent les moulins à vent établis chez les Sarrazins. Ce fut une de leurs plus utiles conquêtes.

Lorsque les hommes abandonnèrent la vie nomade pour cultiver la terre, le besoin de conserver les substances de première nécessité leur suggéra l'idée de fumer et saler les viandes ;

celle de conserver le blé d'une année à l'autre ne dépassait pas leur prévoyance ; la première famine leur fit sentir qu'il fallait en prévoir le retour. Ce furent les Égyptiens qui imaginèrent d'enterrer le blé dans des silos. Ce moyen favorisé par la sécheresse du climat eut une pleine réussite ; ce fut une source de richesse de plus pour l'Égypte, qui reçut l'or des autres nations moins industrieuse en échange de ses grains. De nos jours, M. Ternaux essaya d'introduire en France cette coutume, elle n'eut qu'un demi succès à cause de l'humidité du sol qui ne ressemble en rien à celui de l'Égypte ; il fallut revenir au moyen plus naturel, celui d'aérer et de remuer souvent le blé, afin de le préserver le plus long-temps possible de son plus cruel ennemi, le charançon. Vains efforts, une fois attaqué, rien ne pouvait empêcher que la totalité ne fut dévorée, et les localités infestées de ces insectes pour de longues années, lorsqu'un de ces génies inventifs parvint à force de recherches, à résoudre ce qui n'était encore qu'un problême et un écueil où avaient échoué bien des savans. La destruction totale du charançon, de ses larves, et l'assainissement des greniers, fut le résultat des immenses travaux de M. Chenest. Les récoltes mêmes sur pied, furent préservées de toute invasion. Les insectes des arbres fruitiers, des oliviers, ne purent se soustraire à l'efficacité de sa précieuse découverte, qui nous assure désormais abondance et prospérité.

La récolte du blé en France n'est que suffisante pour nourrir son immense population.

BOEUF. Le premier qui tua un bœuf et le fit

cuire fut, dit-on, Prométhée ; jusques là, on ne les égorgeait que sur les autels, afin de se rendre les dieux propices. L'exemple de Prométhée ne tarda pas à être imité, au point qu'Homère nous dit que de son temps on mettait un bœuf tout entier à la broche. Le roi Pyrrhus, voulant en perfectionner la race dans ses états, fit un édit qui défendait d'accoupler les vaches avant la quatrième année. On appelait le bœuf de belle taille, bœuf Pyrrhique. Il existe encore aujourd'hui dans les Indes une secte religieuse vouée au culte de Brama, qui regarde comme infâme et abominable quiconque oserait manger de la chair de bœuf.

Apis, appelé aussi Sérapis, était un bœuf auquel les Égyptiens rendaient les honneurs divins, parce qu'ils s'imaginaient que l'âme d'Osiris était passée, selon les lois de la métempsycose, dans le corps de cet animal. Il était assez difficile de trouver un bœuf propre à jouer le rôle d'Apis. Il fallait qu'il eût certains signes qui ne se rencontraient pas aisément. Il devait avoir le corps noir, être marqué d'une tache blanche au front, qu'il eût sous la langue un nœud de la figure d'un escarbot ; que les poils de sa queue fussent doubles, qu'il eût la figure d'un aigle tracée sur le corps, et une marque sur le côté droit en forme de croissant. Lorsque ces marques étaient informes, l'art aidait à la nature. Enfin, ce bœuf privilégié devait avoir été conçu par la seule force de la lumière de la lune, ou, selon d'autres, par l'impression d'un coup de tonnerre.

Lorsqu'on s'imaginait avoir trouvé un bœuf qui réunit tous ces signes et toutes ces qualités, on le nourrissait pendant l'espace de quarante

jours, dans une île de forme triangulaire, située à l'embouchure du Nil, et que l'on nomme Delta, à cause de sa forme semblable à celle de cette lettre grecque. Là, ce bœuf fortuné n'était servi que par des femmes qui seules avaient le privilège de le voir. Quarante jours après, il était conduit à Memphis, les prêtres venaient au-devant de lui, et le conduisaient en grande pompe dans le temple d'Osiris, destiné à sa résidence. C'est dans ce lieu que le peuple toujours superstitieux, venait le consulter comme un oracle. Mais le bonheur de cet innocent monarque ne durait qu'un certain nombre d'années, au bout desquelles s'il vivait encore, on le conduisait sur les bords du Nil où on le noyait en cérémonie. On dépensait beaucoup ensuite pour lui faire des obsèques magnifiques ; et toute l'Égypte était dans le plus grand deuil, jusqu'à ce qu'on lui eut trouvé un successeur. Cet usage eut lieu jusqu'à ce que Cambyse ayant conquis l'Égypte, l'an 525 avant J.-Christ, et voulant éteindre ce culte ridicule, tua de sa propre main le révéré Apis. Nous en possédons en France une réminiscence dans les pompes qui entourent pendant huit jours le bœuf gras.

La consommation annuelle en bœufs est, pour Paris, de quatre-vingt mille ; et de sept cent cinquante mille pour la France.

BOIRE A TIRE-LA-RIGOT, c'est-à-dire boire beaucoup et à longs traits ; on prétend que l'étymologie de ce mot vient des Goths, qui ayant tué leur chef Alaric, et mis sa tête au bout d'une pique, buvaient par dérision à sa santé, en disant : *A ti Alaric Goth;* une seconde

version rapporté que *Larigot* est un vieux mot qui signifie flûte champêtre. Les Allemands nomment flûtes les verres longs et étroits dans lesquels ils boivent, d'où nous est venue l'expression de flûter, jouer de la flûte, pour dire boire. C'est peut-être à l'instar de ces flûtes allemandes, que les paysans auront donné le nom de larigot à de grands gobelets.

BOISSONS. Tous les peuples de la terre ont inventé des besoins avec les productions du climat. La bière paraît être une des plus anciennes ; les Gaulois en faisaient usage lorsqu'ils apprirent des Normands à faire le cidre ; ils faisaient aussi des boissons avec les mûres, les coins, les grenades et les prunelles.

La sauge et la rue ont le don
De rendre saine une boisson.
Si l'on y joint la fleur de rose,
Rien ne tempère mieux l'ardeur que l'amour cause.
(*E. de S.*)

BOUC. Jeune, le bouc se nomme chevreau ou cabri ; il doit être mangé avant qu'il ait six mois, alors sa chair est tendre et délicate ; devenu bouc, elle est d'un goût désagréable et porte une odeur très-forte. Les Égyptiens et les Juifs désignèrent souvent les rois et les chefs du peuple par le mot de bouc. « Sortez de Babylone, dit Jérémie aux chefs du peuple ; soyez les boucs à la tête du troupeau. » L'application de ce nom ne peut être prise ici qu'au figuré, exprimant que, chargés de conduire la nation, ils devaient marcher les premiers. En lisant le Lévitique au chapitre XVI, l'on trouve la description de la cérémonie du bouc expiatoire, nommé Hazazel,

décrite en ces termes : Dieu parla à Moïse et lui dit :... « Puis Aaron jetera le sort sur les deux » boucs ; un sort pour l'Éternel, et un sort pour » le bouc qui doit être HAZAZEL... Et Aaron, po- » sant ses deux mains sur la tête du bouc vivant, » confessera sur lui toutes les iniquités des en- » fans d'Israël, et toutes leurs fautes, selon tous » leurs péchés, et il les mettra sur la tête du » bouc, et l'enverra au désert par un homme » exprès.... Et le bouc portera sur soi toutes » leurs iniquités dans une terre inhabitable ; » puis cet homme laissera aller le bouc par le » désert. »

BOUCHERS: Autrefois le privilège de vendre de la viande dite de boucherie, comprenait aussi celle de porc. Ce ne fut qu'au quinzième siècle que le nombre des charcuitiers qui se propageait rapidement, fut limité par arrêt du parlement, et en 1475, ils furent réunis en communauté. Par une ordonnance de Charles VI, datée de 1481, tout boucher qui se faisait recevoir maître à Paris, était obligé de donner un *aboivrement* et un *past*; c'est-à-dire, un déjeuner et un festin. Or, pour l'aboivrement, le nouveau maître devait au chef de sa communauté, un cierge d'une livre et demie, et un gâteau pétri aux œufs ; à la femme de celui-ci, quatre pièces de viande à prendre dans chaque plat ; au prévôt de Paris, un setier de vin et quatre gâteaux ; au voyer de Paris, au prévôt du Fort-L'évêque, aux célérier et concierge du parlement, demi setier de vin pour chacun, et deux gâteaux. Pour le past (festin), il devait au chef de la communauté, un cierge d'une livre, une bougie roulée, deux pains, un demi-

chapon, et trente livres et demie de viande; à la femme du chef, douze pains, deux setiers de vin, et quatre pièces à prendre dans chaque plat; au prévôt, un setier de vin, quatre gâteaux, un chapon, et soixante et une livres de viande, tant en porc qu'en bœuf; enfin au voyer de Paris, au prévôt du Fort-L'évêque, au célérier du parlement, demi-chapon pour chacun, deux gâteaux, et trente livres et demie, plus demi-quarteron de bœuf et de porc.

Les différentes personnes qui avaient droit à ces rétributions, étaient obligées, quand elles les envoyaient prendre, de payer un ou deux deniers au ménétrier qui jouait des instrumens dans la salle.

Le nombre des bouchers à Paris est de 496.

BOULANGERS. A Rome, pendant les six siècles qui suivirent sa fondation, les boulangers furent inconnus; chaque famille faisait elle-même son pain. Cet ouvrage était plus particulièrement fait par les femmes, ainsi que cela a encore lieu aujourd'hui dans les villages. Les riches louaient des cuisiniers au marché pour faire leur pain. Les personnes employées à piler le blé étaient nommées *Pistores*. L'institution des boulangers dans les Gaules est très-ancienne. Ils avaient choisi pour patron Mercure-Artïus, ainsi nommé du grec *Artos*, qui signifie pain. Ils lui avaient bâti un temple dont on voyait encore dans ces derniers siècles des ruines avec un pavé en marqueterie dans le lieu où est aujourd'hui situé le village d'Artai ou Artas, près de Grenoble, département de l'Isère. Une ordonnance du roi Dagobert, année 630,

nous apprend que les meûniers réunissaient à leur état de moudre le grain, celui de cuire le pain pour les particuliers ; à leur imitation, les fourniers s'emparèrent de cette industrie, se firent marchands de farine et vendirent du pain. Charlemagne au siècle suivant s'occupa de la police d'une profession aussi importante. Il ordonna dans ses capitulaires que le nombre de ces artisans nécessaires pour chaque ville, fut toujours complet, qu'ils tinssent avec ordre et propreté le lieu de leur travail ; que leur conduite fut irréprochable ; et il chargea les juges des provinces de tenir la main à ce dernier statut. Saint-Louis fit mieux encore. Il exempta du service militaire les boulangers et les meûniers ; et cette grâce était très-importante, puisque tous les sujets, à moins d'un privilège particulier, étaient obligés de marcher à l'armée, quand le seigneur l'ordonnait. J'observerai seulement ici une cérémonie singulière, qui se pratiquait quand un boulanger était reçu à la maîtrise, et dont il est fait mention dans les statuts que leur donna Saint-Louis. L'aspirant accompagné des anciens maîtres et jurés de sa communauté, venait présenter au lieutenant du grand Pannetier un pot de terre neuf, rempli de noix et de nieules (espèce de gauffres). Toute l'honorable assemblée sortait dans la rue, pour aller casser ce pot contre la muraille. Quand elle était rentrée, chacun payait un denier au lieutenant, lequel était tenu de leur fournir du feu et du vin ; et l'on buvait ensemble. Cette bizarre cérémonie était un hommage public de dépendance envers les autorités préposées, signifiant qu'elles pouvaient vous punir aussi aisément que l'on cassait

ce pot si votre gestion était répréhensible et que vous ne vous conformiez pas aux statuts.

Cette cérémonie se modifia dans les siècles suivans. Au commencement du dix-septième, le nouveau maître, à la troisième année de sa réception, était obligé de venir, le premier dimanche après les Rois, présenter au Grand-Panetier un pot neuf rempli de pois sucrés (dragées), avec un romarin aux branches duquel étaient suspendues diverses sucreries, des oranges, et les Cette offrande fut fruits que comportait la saison. changée ensuite en une rétribution d'un louis d'or.

Pendant plusieurs siècles (à dater du huitième), la lèpre s'était répandue et multipliée en France, les boulangers, leurs femmes et leurs garçons avaient le privilége d'entrer à l'hôpital Saint-Lazare pour s'y faire guérir; mais pour acquérir ce droit, chaque maître était tenu de donner toutes les semaines un pain à l'hôpital. Sur la fin du seizième siècle, on substitua au pain un denier parisis, qui fut appelé le denier de St-Lazare ou denier St-Ladre.

Je remarquerai encore que, dans les statuts de St-Louis, les boulangers sont nommés boulangers-talmeliers. Le premier nom leur est resté; et il vient, suivant Ducange, de ce que le pain qu'ils firent dans les commencemens avait la forme de boule. Au reste, la coutume d'arrondir le pain a duré long-tems en France. Sous les premiers rois de la troisième race, ces pains ronds se nommaient tourtes ou tourteaux; la forme ronde est encore la seule usitée dans tous les villages. Quant au nom de talmeliers, c'est une corruption de celui de tamisiers; le bluteau

n'étant point inventé, chacun passait sa farine au tamis; celui qui ne voulait pas se donner cette peine appelait un boulanger qui, tenu par sa profession d'avoir des tamis, venait la passer. Le nombre des boulangers de la ville de Paris, est de cinq cent soixante.

BOUTEILLES. Phèdre et Aristote nous apprennent que de leur tems le vin se conservait dans des amphores de terre cuite contenant vingt-huit litres environ, et dans des peaux de boucs où le vin se desséchait tellement qu'il fallait fendre les outres et en râcler la surface. On délayait ces râclures dans l'eau pour avoir la boisson. Les bouteilles eussent été bien précieuses alors. En Espagne, les peaux de bouc servent encore à transporter les vins.

Pétrone en parlant des amphores de verre contenant du vin et que l'on bouchait avec du plâtre, laisse à croire que les bouteilles de verre n'étaient point tout-à-fait inconnues aux Romains, tandis qu'en France il n'en est fait aucune mention jusqu'au XIVe siècle. Au XIIIe siècle il était question de *bouchaus*, *boutiaux*, *bouties*, *boutilles*, ou *bouteilles*, expressions qui s'appliquaient également à tout vase de cuir contenant des liquides. Le nom de bouteilles fut le seul conservé et appliqué aux flacons de verre dont nous nous servons aujourd'hui, lorsqu'ils devinrent en usage.

BREBIS. Cet animal si utile, après nous avoir vêtus, fournit un aliment aux habitans des campagnes, qui consomment presque toutes les brebis hors d'âge. Les moutons sont achetés pour la consommation des villes. La chair de brebis est fade, visqueuse, et propre à produire des hu-

meurs grossières et un mauvais suc. Sur plus de trois cent mille moutons que l'on tue annuellement à Paris, il y a, au plus, le vingtième de brebis. Il existe des brebis connues sous le nom de moutons de Barbarie, ou moutons d'Arabie, dont la queue est si fort chargée de graisse que, souvent, elle est large d'un pied et pèse plus de vingt livres, ce qui oblige de leur attacher de petites brouettes pour la porter.

BROCHET. En 1497, à Kayserlautern, dans le Palatinat, l'on prit un brochet qui avait dix-neuf pieds de longueur et qui pesait trois cents-cinquante livres; l'empereur Barberousse l'avait fait mettre dans l'étang où il fut pêché; il avait deux cent-soixante-sept ans. Le brochet est nommé en latin *lupus*, loup; parce qu'il dépeuple, par sa voracité, les étangs. Le brochet de rivière est le plus estimé; sa chair a un goût délicieux et se digère facilement: l'on évalue à plus de trente mille, le nombre de ceux que l'on consomme chaque année à Paris.

BROUET. Les Spartiates se régalaient de brouet noir; on croit qu'ils le composaient avec de la chair de porc, du vinaigre et du sel. Denis-le-tyran voulant en enrichir sa table, fit venir un cuisinier de Lacédémone, et lui ordonna de ne rien épargner pour apprêter ce mets; le brouet fut servi, le roi en goûta et le rejeta avec indignation: « seigneur, lui dit l'esclave, il y manque un assaisonnement essentiel. » Eh! quoi donc? répondit le prince. Un exercice violent avant le repas, répliqua l'esclave.

BUFFLE. C'est un animal originaire des Indes

et de l'Afrique, qui ressemble assez au taureau mais qui est plus fort ; il y en a beaucoup en Italie. La chair de buffle est moins agréable que celle du bœuf ; cependant elle est fort bonne et fort saine. Sa peau est particulièrement employée pour la buffleterie de l'armée. Les femelles donnent jusqu'à dix-huit ou vingt pintes de lait par jour. On en fait d'excellens fromages.

C

CABARET. Les Grecs avaient des lieux où l'on vendait du vin, et d'autres où l'on donnait à manger. Il y avait à Rome des tavernes ou cabarets, et, s'il en faut croire Horace, ceux qui les tenaient connaissaient très-bien l'art de tromper. On prétend que le mot cabaret vient de deux mots celtiques, *cab*, qui veut dire tête, et *arèt*, qui signifie bélier, parce que la première ou la plus célèbre de ces maisons avait une tête de bélier pour enseigne. Il est à remarquer aussi, que la vigne commence à pousser dans le mois de mars sous le signe du bélier. Les Bretons qui, à ce que l'on présume, parlent encore la lange des Celtes, ont les premiers appelé cabarets les maisons où l'on vendait du vin en détail pour les distinguer des auberges.

La profession de marchand de vin est une des plus anciennes qui subsistent dans la capitale. Boileau leur donna des statuts en 1264, mais ils ne furent érigés, en corps de communauté que trois cent-vingt-cinq ans après ; et alors on les divisa en quatre classes, *hôteliers*, *cabaretiers*, *taverniers* et *marchands de vin-à-pot*. Les mar-

chands de vin-à-pot étaient ceux qui vendaient du vin en détail, sans cependant tenir taverne. On ne pouvait boire chez eux celui qu'on y achetait; il fallait l'emporter. A la grille extérieure de leur boutique était pratiquée une ouverture par laquelle l'acheteur passait son pot vide et le reprenait lorsqu'il était plein, de cet usage il ne subsiste plus que les grilles que l'on voit encore faire partie de la devanture des marchands de vin. Les cabaretiers avaient le droit de donner à boire chez eux, et d'y donner à manger; mais il leur était expressement défendu de fournir du vin en bouteilles; il devait être dans des pots et des pintes étalonnées. Dans le onzième siècle; les seigneurs, les moines, et les rois, n'ont point cru déroger en vendant en détail, soit *au pot*, ou *en taverne*, les vins qu'ils récoltaient. Afin d'avoir un prompt débit, ils abusaient de leur autorité absolue en ordonnant de fermer toutes les tavernes de la ville jusqu'à ce que leurs vins, fussent vendus!!...

Dans le quinzième siècle, un usage établi dans la communauté des crieurs préposés à la vente des vins en gros, et confirmé par une ordonnance du roi Charles VI, paraîtrait aujourd'hui très-inconvenant. Quand quelqu'un de la communauté mourait, les autres venaient tous assister à son convoi en robe de confrérie. Le corps était porté au lieu de la sépulture par quatre d'entre eux. Deux autres suivaient, chargés, le premier d'un vase à boire, le second d'un pot plein de vin. Le reste de la confrérie marchait devant, ayant en main des sonnettes, qu'ils faisaient sonner tout le long de la route. Quand on était arrivé à un carrefour, le convoi s'arrêtait. Alors on posait le corps sur

des trétaux. Le crieur qui portait le vase, le faisait emplir par celui qui portait le vin; chacun des quatre porteurs, buvait un coup; on en offrait autant à quiconque, passant ou spectateur, voulait l'accepter; après quoi, l'honorable compagnie continuait sa route. Cette bizarre cérémonie avait également lieu pour la femme du crieur, comme pour son mari.

Derrière le corps suivait les amis et les conaissances qui par la nature de leur état étaient en relation avec le défunt.

On demandait au spirituel Bautru la définition d'un cabaret. « C'est, répondit-il, un lieu où l'on vend la folie par bouteilles. » Rabelais, parle avantageusement du fameux cabaret connu anciennement sous le nom de la pomme de pin. La célèbre cornemuse est honorablement notée dans nos annales littéraires. Piron, Panard, Gallet et Collé fondèrent au cabaret une académie bachique qui, dans ses écarts même, n'était pas étrangère au bon goût. Le café a produit une révolution dans les mœurs de Paris; avant qu'il fut connu, ou du moins avant qu'il fut si commun, les honnêtes gens, les gens de la bonne compagnie allaient au cabaret. Il existait encore à la fin du XVIIIe siècle, la table ronde de pierre sur laquelle Molière et Lafontaine, Racine et Boileau s'accoudaient et trinquaient ensemble.

Le nombre des marchands de vins à Paris est aujourd'hui d'environ de 4,000.

CAFÉ. Le café est originaire de l'Arabie; Louis XIV fut le premier en France qui en fit usage l'an 1644. L'ignorance lui attribuait les plus funestes effets en le taxant de poison; Voltaire

réfuta ces calomnies en en faisant un usage journalier, et en grande quantité, jusqu'à l'âge de quatre-vingt-quatre ans, aussi le nommait-il un poison lent. Les propriétés du café, selon les mémoires de l'Académie des sciences, furent découvertes par le prieur d'un monastère religieux. Dans cette partie de l'Arabie où croit l'arbuste qui porte ce fruit, le prieur ayant remarqué que les chèvres qui en mangeaient étaient extrêmement vives, résolut de s'en servir pour réveiller ses moines à qui il arrivait souvent de dormir à matine; et c'est de là, dit-on, qu'est venu l'usage du café, usage aujourd'hui universel. Le plus estimé est celui que l'on recueille dans le royaume d'Yémen, en Arabie: on le transporte à Moka, dont on lui donne le nom fort improprement. L'Europe, dit M. de Jussieu, a l'obligation de la culture du café aux soins des Hollandais, qui, de Moka, l'ont porté à Batavia, et de Batavia au jardin d'Amsterdam. La France en est redevable au zèle de M. Ressons, lieutenant-général d'artillerie et amateur de botanique, qui se priva, en faveur du Jardin-du-Roi, d'un jeune pied de cet arbre qu'il avait fait venir de Hollande. Il est constant que le café n'est pas une plante indigène du nouveau Monde, quoiqu'elle y soit aujourd'hui très-commune; les immenses plantations de cafiers qui enrichissent l'Amérique, tirent toutes leur origine de deux pieds que fournit le Jardin des Plantes de Paris: il ne faut pas oublier dit M. Castel, que c'est M. Declieux qui porta ce trésor aux Antilles, et que l'eau étant devenue rare sur le vaisseau, il partagea, chaque jour, avec ses arbustes, la faible ration qu'on lui donnait. Le premier café fut établi par quelques Arméniens à la foire Saint-Germain, et hors le temps

de la foire, dans la rue de Bussy, qui n'en était pas éloignée. Grégoire et Procope, garçons du café arménien, s'établirent ensuite rue des Fossés Saint-Germain; enfin, vers 1718, le café de la Régence, place du Palais-Royal, et celui de Foy, ont été les plus célèbres et les meilleurs de Paris.

Napoléon buvait jusqu'à vingt tasses de café par jour et s'en portait très-bien. Delille regardait le café comme une émanation de la lumière divine. Le minimum de la consommation annuelle de Paris est de 3,511,307 kil. Sans compter le café indigène (de chicorée), qui est de peu de valeur, quoiqu'il soit décoré par le fabricant du titre de poudre de Moka.

CAILLE. Les cailles étaient très-recherchées des Athéniens pour leur bon goût. Leur humeur belliqueuse fut cause que les anciens en nourissaient exprès pour les faire lutter publiquement. Eros, intendant d'Auguste, ayant, sans égard pour ses nombreuses victoires, acheté et mangé une caille qui faisait l'admiration de la ville d'Alexandrie, Auguste, indigné de cette action, fit pendre son intendant. Il voulut sans doute lui apprendre le respect que l'on doit au vainqueur, fut-ce même une caille. On lit, dans la Bible (Nombres, c. XI, v. 5, 6 et 31), que les Israëlites étant dans le désert sous la conduite de Moïse dépourvus de toute nourriture, excepté de la manne, regrettèrent leur séjour en Égypte en ces termes : « Il nous souvient des poissons que » nous mangions en Égypte, sans qu'il nous en » coutât rien; des concombres, des melons, des » poireaux, des ognons, des aulx. Et maintenant nos âmes sont desséchées; nos yeux ne

» voient rien que manne ». « Alors l'Éternel fit » lever un vent qui enleva des cailles devers la » mer, et les répandit sur le camp, environ le » chemin d'une journée, deçà et delà tout au- » tour du camp; il y en avait presque la hauteur » de deux coudées (trois pieds) sur la terre. » Mais le verset 33 nous apprend qu'à peine ils en eurent goûté, que l'Éternel, irrité de leurs murmures, en fit périr un grand nombre.

La caille s'élève peu de terre, et elle ne vole pas même facilement; c'est pourquoi Pline l'appelle un oiseau plus terrestre qu'aérien. Mais la nature l'a récompensée d'ailleurs par une grande agilité dans les pieds, qui fait qu'elle court avec une extrême vîtesse. La caille, en latin *coturnix*, a tiré son nom de son ramage, aussi bien que plusieurs autres oiseaux. Quoiqu'un peu difficile à digérer, elle est excellente, nourrit beaucoup et excite l'appétit.

CANARD. Il y en a quarante-deux variétés différentes, parmi lesquelles on distingue le canard musqué, dont la chair est très-délicate; mais il faut avoir soin de couper le croupion avant de le faire cuire; sans cette précaution, il prend une odeur de musc si forte, qu'il est presque impossible de le manger. On estime particulièrement la chair de l'estomac que l'on appelle vulgairement les aiguillettes. Les sarcelles petites et grasses sont mises au rang des canards sauvages; elles sont plus délicates. L'empereur Paul 1er accorda la grâce à un Polonais qui trouvait le moyen de lui envoyer de Toulouse, chaque semaine, un pâté de foies de canards dont le trajet n'altérait aucunement la fraîcheur.

Le célébre Vaucanson, entre autres chefs-d'œuvre mécaniques, fit, en 1741, deux canards qui nageaient, barbottaient, mangeaient et semblaient digérer.

CANELLE. La canelle est la seconde écorce des branches d'un arbre qui croît à l'Ile de Ceylan. Cet arbre vient aussi à Java et sur la côte de Malabar, mais sa qualité est inférieure. Du temps de Galien, la canelle était si rare, que les empereurs étaient les seuls qui en eussent, encore la conservaient-ils avec grand soin dans leur cabinet.

Ses bons effets sont d'exciter la transpiration, de fortifier l'estomac, le cœur et le cerveau, et de faciliter la digestion. Son nom, en latin *canella*, est un diminutif de *canna*. On a donné ce nom à cette écorce, parce que ses bâtons ressemblent à de petites cannes.

La consommation annuelle de Paris est de 13,712 kilogrammes.

CAPUCINE, ou cresson du Pérou. Cette plante, originaire du Pérou et aujourd'hui très-commune dans nos jardins, fait l'assaisonnement et l'ornement des salades; elle est détersive et apéritive, vertus qu'elle partage avec le cresson des jardins.

CAPRES. Le câprier vient de Barbarie, il est cultivé particulièrement en Provence; les câpres confites sont employées dans les ragoûts pour exciter l'appétit.

CARÊME, du latin *carere* (abstinence); suivant d autres auteurs, du nombre quarante dont il est composé. On n'est point d'accord sur l'é-

poque de l'institution du carême : quelques-uns l'attribuent à Moïse; d'autres prétendent qu'il était observé en Egypte long-temps avant Moïse, et que ce fut un des usages que les Israëlites rapportèrent de ce pays. Toutes les nations qui ont des lois, ont aussi leur carême ; on doit en conclure que ce ne fut point uniquement pour plaire à Dieu qu'il fut institué ; mais aussi pour la santé, en prévenant les effets de la transition des saisons, toujours funeste aux tempéramens non préparés par un régime convenable. Dans l'enfance des nations, les peuples ignorans n'eussent point suivi ce précepte d'hygiène, on en fit un précepte religieux : la superstition l'adopta.

La rigueur du carême aussi bien que sa durée, a varié selon les pays : dans l'église d'occident, on ne faisait qu'un repas vers le soir, et l'on ne mangeait que des légumes et des fruits; les viandes, les œufs, le laitage et le vin étaient défendus ; le poisson était permis, mais la plupart s'en abstenaient. Il parait que le jeûne était encore plus rigoureux en Orient où presque tous les chrétiens ne vivaient que de pain et d'eau, avec quelques légumes. Les latins, au rapport de Bède, avaient d'autres carêmes, celui de Noël et celui de la Pentecôte ; et tous deux, comme celui de Pâques, étaient de quarante jours ; mais ils n'étaient point d'une égale obligation, et l'on ne voit pas qu'ils aient été communément observés. Les Grecs ont encore quatre carêmes, outre celui de Pâques : ce sont ceux de Noël, des Apôtres, de la Transfiguration et de l'Assomption ; mais ils ne sont que de sept jours chacun.

La France est peut-être aujourd'hui le pays du monde où le carême soit le moins observé ; il n'en

était pas de même autrefois : quand le clergé fut devenu riche et puissant, son influence cruelle fit rendre sur l'abstinence les lois les plus rigoureuses ; et tandis qu'il contentait sa sensualité, en rompant l'uniformité des viandes par les poissons les plus exquis ; que son insatiable cupidité entassait l'or en vendant des dispenses aux riches ; le malheureux, qui n'avait pas de quoi racheter son prétendu péché, était pendu pour avoir mangé une fois de la viande en carême ; le boucher qui en avait vendu était fouetté et mis au carcan. On lit dans les Capitul. ann. 780, que Charlemagne voulant forcer les Saxons d'embrasser le christianisme, déclara que tout Saxon qui ne voudrait pas se faire baptiser, et qui mangerait désormais de la viande en carême, serait puni de mort. En 1522, on fouetta, par sentence du prévôt de Sens, et l'on condamna à l'amende-honorable, devant la porte de l'église cathédrale, le nommé Passaigne, pour avoir mangé une fois en carême des haricots au lard ! !.. Sous Henri III, le peine de mort fut abolie, mais celle du fouet fut maintenue contre les délinquans. Voltaire rapporte un fait à l'appui des précédens, arrivé près Saint-Claude. L'an de grâce 1629, le 28 juillet, eut lieu l'exécution d'un nommé Claude Guillon, qui eut la tête tranchée pour avoir, étant dans la plus affreuse misère et pressé d'une faim dévorante, emporté, fait cuire et mangé de la viande d'un cheval tué et abandonné dans un pré ; et cela le samedi 31 mars. Voici textuellement le prononcé de la sentence du juge :

«Nous, etc., après avoir vu les pièces du procès, » et ouï l'avis des docteurs en droit, déclarons le- » dit Claude Guillon dûment atteint et convaincu

» d'avoir emporté de la viande d'un cheval tué
» dans les prés de cette ville; d'avoir fait cuire la-
» dite viande, le 31 mars, jour du samedi; et
» d'en avoir mangé, etc. ! ! !... »

A quels déplorables et ridicules excès ne poussait pas l'engeance monacale, si nombreuse et si influente dans ces siècles de ténèbres, lorsque nous voyons encore, en 1791, à Rawa en Pologne, des juges condamner et faire brûler par la main du bourreau, une POUPÉE coupable de sacrilège, parce que les enfans d'une luthérienne lui avaient attaché au cou l'image de la vierge. Et la même année, en Espagne, furent jugés et condamnés à périr au milieu des flammes, comme atteints et convaincus d'hérésie et de blasphême... un PERROQUET et un SINGE, appartenant à un Francais. Le perroquet, pour avoir crié : au feu le bref Margot; et le singe, parce qu'il semblait applaudir par ses sauts et ses gambades. Ces deux grands criminels furent renfermés et brûlés dans une cage de fer, sur laquelle étaient deux écriteaux; l'un portait : Blasphémateur, impie, sacrilège, traître à Dieu et à N. S. P. le Pape; et l'autre : Complice de sacrilège par gestes, signes, et autres preuves non équivoques.

Un autre fait rapporté par M. B. Saint-Edme, dans son Traité de Législation historique du Sacrilège chez tous les peuples du monde, est bien plus récent. L'an 1823, un samedi, quatre individus de la commune Saint-Laurent-de-Cerdans, arrondissement de Céret, département des Pyrénées, vinrent pour leurs affaires à Céret; ils entrèrent dans une auberge pour dîner et se firent servir des cotelettes. Cette auberge étant située sur la place, ils furent aperçus faisant gras : rap-

port au maire; citation devant le procureur du roi; et condamnation, comme prévenus du délit d'outrage à la morale religieuse, à une année d'emprisonnement et 300 francs d'amende. Bien leur en prit d'en rappeler, car le jugement fut cassé le 9 juillet par le tribunal de Perpignan. A la même époque, un boucher de Rome fut arrêté, conduit sur la place Fontana di Travi, et marqué par le bourreau; un écriteau annonçait son crime, qui était d'avoir mangé de la viande un vendredi dans une auberge, avec quelques-uns de de ses amis.

Rendons grâce à la philosophie qui, en soulevant le bandeau de l'erreur, nous affranchit chaque jour du joug des préjugés.

CARNAVAL. Ce mot vient du latin *caro*, *carnis*, qui signifie viande. L'origine du carnaval remonte à Saturne, c'est-à-dire, à l'âge d'or. Les merveilleuses descriptions de ce temps avaient laissé des impressions si douces, que pendant toute la durée de l'empire romain, on consacra des fêtes au règne de Saturne; mais la joie, et surtout celle du peuple, est toujours un peu licencieuse. Tout était donc permis pendant les Saturnales; les maîtres servirent les esclaves, les valets s'habillèrent comme leurs maîtres, le vin coula des flacons, et les saillies se mêlèrent à la bonne chère. Dans l'origine, ce plaisir ne durait qu'un jour, et ce jour était très-court, puisqu'il était au mois de décembre; Auguste prolongea la fête de deux autres jours; Caligula, tout Caligula qu'il était, en ajouta un quatrième; enfin on trouva moyen de la réunir à celle du premier de l'an, et elle dura jusqu'à sept jours,

ce qui est à-peu-près la mesure de notre carnaval.

En Sibérie, la *semaine de beurre* est une fête solennelle qui se célèbre tout les ans, le 9 février, et dure huit jours : c'est le carnaval de la Sibérie. Les hommes montent à cheval, font des courses, tirent des prix à l'arc, et se livrent à toutes sortes de plaisirs ; tandis que les femmes et les enfans courrent les rues avec une musique infernale, qui annoncerait plutôt une assemblée de diables qu'un divertissement de créatures humaines. La principale occupation est de boire ; et l'on s'en acquitte si bien, dit M. Gmelin, que dans les cavalcades de vingt à trente personnes, à peine s'en trouvait-il une seule en état de se tenir debout, et de guider les autres. (*Voyez* Fête des Fous).

CAROTTE. En latin *carotta*, vient de *caro* (chair) parce qu'elle est charnue. Généralement employée dans la cuisine comme aliment sain et nourissant, auxiliaire obligé du pot-au-feu, elle est encore une très-grande ressource pour les bestiaux. Elle augmente le lait des vaches, nourrit bien les bœufs et engraisse les moutons. L'on peut aussi en faire du sucre semblable à celui de betterave. On en connaît trois espèces : la jaune, la blanche et la rouge. Cette dernière est la plus estimée et la plus sucrée. La plus grosse est la carotte jaune connue sous le nom de carotte de Flandre ; il s'en fait à Paris une telle consommation, qu'elle arrive dans des guimbardes à six chevaux. En médecine, sa racine et sa semence sont employées comme apéritives, et ses feuilles comme vulnéraires et sudorifiques.

CARPE. Espèce de poisson du genre cyprien, propre aux eaux douces des parties méridionales de l'Europe. On connaît l'époque de sa naturalisation dans plusieurs contrés : Pierre Marschal, la porta en Angleterre en 1514; Pierre Oxe, en 1560 en Danemarck; elle a été introduite quelques années après en Hollande et en Suède. La carpe peut sauter en même temps à six pieds de distance et par dessus une grille de six pieds de haut; elle peut acquérir un volume considérable; la plus gigantesque est celle indiquée par Bloch, pêchée à Bischofshause, près Francfort-sur-l'Oder : elle était de deux aunes et demie et pesait 70 livres. M. de Maurepas en avait qui étaient âgées de 150 ans. Le fiel de la carpe est réputé efficace pour lever les taches des yeux. On trouve dans les laitances de ce poisson un manger délicat, qui peut même tenir lieu de viande aux personnes faibles. La carpe est facile à digérer, mais elle nourrit peu.

L'on estime à plus de cent mille celles que l'on consomme annuellement à Paris.

CARTES A JOUER. Suivant MM. Boissonnade et Johanneau, elles ne furent pas inventées pour amuser la mélancolie de Charles VI, car elles étaient connues en France sous Charles V. On les trouve en Espagne vers 1330. On lit dans le quatrième volume, p. 646, du Dictionnaire espagnol de l'Académie de Madrid, que les cartes à jouer furent inventées par Nicolas Pépin. M. Johanneau en fait encore remonter l'origine beaucoup plus haut. Quoiqu'il en soit, elles n'étaient pas communes sous Charles V, à cause de la dépense que leur peinture devait occasionner, puisque

l'art de graver sur bois était ignoré, et l'on sait qu'én 1390, la Chambre des Comptes passa une somme considérable pour le jeu de cartes qui fut apporté en France, pour amuser, dans les intervalles de sa maladie, Charles VI, alors en démence. Sous le règne suivant, un peintre français, nommé Jacquemin Gringonneur, les assimila à l'usage de la France et les enlumina: Argine, nom de la dame de trèfle, est l'anagrame de Regina: c'était la reine Marie d'Anjou, femme de Charles VII; Rachel, la dame de carreau, était Agnès Sorel; la dame de pique, sous le nom de la guerrière Pallas, désignait la pucelle d'Orléans; et Isabeau de Bavière, était représentée par la dame de cœur, sous le nom de l'impératrice Judith, princesse très galante.

Les quatre rois, David, Alexandre, César et Charlemagne, représentent les quatre monarques de ce nom Juif, Grec, Romain, et Français; les courtisans du temps comparèrent Charles VI à David. Les quatre valets Ogier, Lancelot, la Hire et Hector, sont des personnages historiques: les deux premiers étaient des héros, ou des braves du temps de Charlemagne; Hector de Galand et la Hire étaient deux capitaines distingués sous Charles VII. Le titre de valet, anciennement varlet, était un grade qui menait à celui de chevalier. Les quatre valets représentaient la noblesse; toutes les autres cartes, depuis le dix, désignaient les soldats, les couleurs mêmes étaient des emblêmes militaires. Par le cœur, il faut entendre la bravoure; les armes, par le pique et les carreaux, enfin par le trefle, les fourrages qu'un général doit avoir en vue lorsqu'il place son camp. On prétend aussi que l'as

est le symbole des finances, qui sont le nerf de la guerre. C'était en effet le nom d'une monnaie chez les Romains ; ils appelaient aussi *as*, tout le bien que possédait un citoyen.

CASSIS ou Cacis. C'est une espèce de groseiller à fruit noir d'un goût désagréable, approchant de celui de la punaise. Le cassis a été célèbre pendant un certain temps; on lui attribuait de grandes propriétés. En 1722, il parut un Traité intitulé : *Propriétés admirables du cassis*. Ces vertus si vantées n'ayant été suivies d'aucun succès, le cassis est resté dans l'oubli, et son fruit n'est plus employé que pour faire du ratafia qui a, dit-on, quelques vertus stomachiques.

CÉLERI, ou Scéleri, en latin *apium*. C'est un mot italien que l'usage a rendu français. Ache est son nom véritable. Cette plante est annuelle. On la cultive dans les jardins pour faire des salades ; on la mange crue et cuite, au jus et au beurre. Elle croît naturellement dans les marais. La racine est apéritive et échauffante, les feuilles ont les mêmes vertus.

CASTOR. Cet animal, le plus industrieux des amphibies, est originaire de l'Amérique septentrionale ; il se trouve en grande quantité au Canada, qu'il enrichit par le produit de sa dépouille. On en trouve aussi en Pologne et en Allemagne ; et quelquefois le long du Rhône, de l'Isère et de l'Oise. Nos fabriques de chapeaux consomment les peaux exportées de l'Amérique. Sa chair est mangée par les Canadiens. Parmi les Allemands et les Polonais, les plus dévots, fidèles observateurs des lois de l'Eglise, mangent

le corps les jours gras, et réservent la queue pour les jours maigres.

Les plus grands castors pèsent 50 à 60 livres, et ont 3 pieds de longueur.

CERF. Les cerfs sont les hôtes les plus beaux, les plus majestueux et les plus agiles de nos forêts; le dégât qu'ils y causent est inappréciable; aussi, n'abondent-ils que dans les parcs, où on les conserve pour le plaisir des hauts et puissans seigneurs. La chair du cerf n'est bonne que dans sa jeunesse; après trois ans, il est pesant et dur à digérer; il est susceptible d'être apprivoisé; son bois est une espèce d'ivoire employée dans la coutellerie de table.

Les anciens, au rapport de Pline, croyaient que la chair de cerf préservait de la fièvre; il ajoute que plusieurs impératrices qui en faisaient usage, ont vécu long-temps sans en éprouver. La raclure de corne de cerf bouillie dans l'eau donne une gelée fort nourrissante.

CERFEUIL. Cette plante, nommée par quelques auteurs *cerefolium* (feuille de Cerès), entrait dans tous les alimens dédiés à cette divinité. Le cerfeuil est d'un grand usage pour ses qualités salutaires et son odeur agréable. Il est employé en médecine contre les obstructions et la pierre.

CERISE. Les cerises cultivées furent rapportées de la ville de Césarunt ou Kersoun, (en Perse), par Lucullus, après la défaite de Mithridate. Ce fut une conquête qui servit d'ornement à son triomphe. Tout porte à croire que les cerisiers existaient dans les Gaules; mais dans

l'état sauvage. Leur amélioration est due au greffe et à la culture.

On a vu à Groningue, un ouvrage extrêmement curieux par sa petitesse, et qui a été exécuté par un ouvrier tourneur de la petite ville de Stavaren, dans la Frise. C'est une table avec son tiroir ouvrant, un buffet avec ses tablettes, quatre chaises à dossier, une douzaine d'assiettes, six plats, douze cuillères et fourchettes, deux carafes, deux bouteilles, quatre salières, un homme, une femme, un laquais, un chien, un chat, une cage avec son oiseau; le tout en ivoire, et contenu dans un noyau de cerise. Il est à regretter que l'on ne donne pas la grosseur de cet extraordinaire noyau.

La cerise a pour la santé
Plus d'une bonne qualité;
C'est un des meilleurs fruits que produise la terre,
Il purge l'estomac, il forme un sang nouveau,
Et l'amande qu'on trouve en cassant son noyau,
Délivre les reins de la pierre.

(*E. de S.*)

CERVELLE. Tête sans cervelle a toujours signifié sottise ou folie. L'opinion de Mallebranche et du docteur Gall, est que le siége de l'intelligence est dans le cerveau; que cet organe est le ministre absolu et nécessaire de nos facultés intellectuelles; que ces facultés croissent ou diminuent en raison de sa masse et de son volume; que les animaux stupides en ont très-peu; l'on prétend que les plus grosses tortues comme celles des Antilles, par exemple, dont la tête égale celle d'un veau, n'ont pas le cerveau plus gros qu'une fève. Que les animaux

doués d'une plus grande sagacité en ont davantage ; que, de tous les animaux, aucun n'en a, à proportion gardée, autant que l'homme. Haller évalue le poids d'une très-forte cervelle à quatre livres. Celle de M. Cuvier pesait trois livres onze onces quatre gros et demi ; celle de la femme pèse un seizième de moins que celle de l'homme. Il paraît évident que l'organisation du cerveau est double comme le sens de la vue et celui de l'ouie.

Le docteur Gall cite à se sujet un fait fort curieux, celui d'un homme qui était moitié fou, moitié raisonnable: « sa tête faisait merveille d'un côté, et commettait mille sottises de l'autre. La partie sage s'apercevait des extravagances de la partie folle, et s'étonnait de trouver deux volontés dans le même sujet. » Qui sait, quand nous faisons des sottises en regrettant de les faire, si nous ne ressemblons pas à l'homme du docteur Gall ?

Comme aliment, la cervelle est une substance insipide, difficile à digérer, propre à produire un suc grossier et épais, à exciter des nausées et à abattre l'appétit.

CHAMEAU. Cet animal si utile, que les Arabes appellent le NAVIRE (*cheval*) du désert, servait aux hommes dans l'antiquité la plus reculée ; nous lisons qu'Abraham en avait un grand nombre. Sobre, patient et obéissant, le chameau semble né pour la fatigue : aussi en voit-on de nombreuses caravanes transportant sur leur dos, à des distances immenses, les produits des deux mondes ; sa chair offre encore un aliment aux naturels du pays.

CHAMPAGNE. Ce vin délicieux, dont la réputation est universelle, dont l'aspect fait sourire les gourmets, et qui pour arriver le dernier sur nos tables, n'est pas le moins fêté ; ce vin précieux, est une mine d'or pour les habitans d'Aï et des environs d'Epernay.

Henri IV se faisait appeler seigneur d'Aï. Les immenses caves d'Epernay reçurent la visite de plus d'une tête couronnée, qui rendirent célèbre les noms de MM. Moët et Chanoine, dont les vins justifient toujours leur renommée. On dit proverbialement, qu'une cave sans champagne est une montre sans aiguilles.

La Bourgogne fait aussi d'excellent vin de Champagne avec le raisin nommé Pinot, que produit la Côte-d'Or. Si la Champagne est fertile en bon vin, elle a produit aussi un grand nombre d'hommes célèbres, et cependant on répète : « Quatre-vingt-dix-neuf moutons et un Champenois font cent bêtes, » sans se douter, pour la plupart, que le fait qui donna lieu à cette épithète est en faveur des Champenois : sous Jules-César, voulant profiter d'un édit qui exemptait de tout droit celui qui n'aurait pas cent moutons, ils divisèrent leurs troupeaux par quatre-vingt-dix-neuf; le fisc prétendit que le maître du troupeau devait compléter le nombre, et l'impôt fut prélevé ; ce qui prouve seulement que la loi du plus fort l'emporta sur la ruse.

La Champagne est la patrie de Perrot d'Ablancourt, Mignard, Turenne, La Fontaine, Richelet, Mabillon, Barbier du Metz, Vély, Diderot, et d'un grand nombre d'autres hommes célèbres qu'il serait trop long de citer.

CHAMPIGNON. Cette plante est assez bizarre en ce qu'elle ne laisse voir ni fleur, ni feuille, ni semence apparente; il ne faut pas conclure de cela qu'il n'y en a point, mais seulement que la semence en est si fine qu'elle est imperceptible. Il y a des champignons de plusieurs espèces; les uns sont vénéneux, les autres ne le sont pas; quelquefois cette méprise cause des accidens funestes.

Néron les nommait chair des dieux, non pas seulement pour leur délicatesse, mais parce qu'ils avaient causé la mort de l'empereur Claudius auquel il succéda, et que l'on mit au rang des dieux. On les accuse en outre de la mort de la femme et des enfans d'Euripide, de l'empereur Tibère, du pape Clément VII, du roi Charles VI, et de la veuve du czar Alexis; aucun de ces illustres personnages n'ayant démenti ces assertions, les champignons restèrent chargés de ces crimes. On croit qu'en buvant beaucoup de vin, en mangeant des champignons, on neutralise ce qu'ils auraient de pernicieux.

CHANDELLE. Les chandelles de suif furent, dans le premier temps de leur invention, c'est-à-dire, vers l'an 1300, un objet de luxe; jusqu'alors on ne s'était éclairé qu'avec des éclats de bois et de l'huile.

CHANSON. Les chansons bachiques ne furent connues en France que sous le règne de Marie de Médicis, mais en revanche il n'en fut pas de même des chansons historiques qui, depuis que les hommes se furent rassemblés en société, transmirent de générations en générations,

sous les diverses formes appropriées au degré de civilisation, leurs principaux événemens. Après le passage de la Mer Rouge, Moïse composa un cantique sur cet événement miraculeux. Les Chananéens avaient composé un espèce de poëme sur la victoire que Sehon leur roi, avait remportée sur celui de Moabites; chaque peuple en fit de même, afin de perpétuer la mémoire des faits qui étaient alors l'histoire des nations.

Les Chaldéens, les Egyptiens, les Phéniciens, les Arabes, les Chinois, les Grecs, les Gaulois, les Mexicains, les Péruviens, les Brésiliens, les Islandais, les Canadiens, même les hordes sauvages; toutes les nations célébraient avec la plus grande solennité par des chants, les hauts-faits de leurs divinités et de leurs héros; l'influence des chansons nationales était tellement appréciée, que les Spartiates les défendirent sous peine de mort aux Ilotes; de crainte que cela ne les provoquât à tenter de se délivrer de l'esclavage; le clergé de tous les siècles en connaissait si bien le pouvoir, qu'à l'imitation de Moïse, les cantiques éternisèrent les rites des différens cultes.

Les poëmes, les romances des troubadours, célébrèrent la chevalerie, en charmant les loisirs des nobles châtelaines et récréant nos preux, ils adoucirent les mœurs agrestes et préparèrent les peuples à entendre de nouveaux chants; aussi vit-on de nos jours la Marseillaise enfanter de nombreuses cohortes. Les chants nationaux de Béranger et d'Emile Debraux

Firent connaître à l'univers
Et nos succès et nos revers.

CHAPON. Les habitans de l'Ile de Cos appri-

rent aux Romains l'art d'engraisser les volailles dans des lieux clos et sombres ; la profusion qui s'en faisait à Rome obligea le consul Caïus Fannius à faire porter une loi qui défendait d'élever des poules dans les mues. Que firent les Romains pour éluder la loi ? ils apprirent des Déliens à châtrer des coqs qu'ils élevèrent comme des poules ; ainsi nous devons les chapons à la défense de manger des poulardes. Les chapons du Mans sont fort estimés.

CHASSE. La chasse est un exercice auquel les hommes se sont toujours livrés avec passion. On attribue à Pollux la gloire d'avoir le premier dressé des chiens à la chasse ; et personne ne dispute à Castor, celle d'avoir dressé les chevaux à celle du cerf. Les Romains chassaient avec des chiens, des faucons et des éperviers. En France, les personnes de distinction, hommes et femmes, portaient toujours en voyage un épervier sur le poing. La loi défendait à un Français, fait prisonnier, de donner pour sa rançon, son épée ou son épervier ; mais il pouvait donner cent, deux cents paysans de ses terres. L'abbé de Saint-Denis, en 858, ayant été pris par les Normands, on donna, pour sa rançon, plusieurs serfs de son abbaye, avec leurs femmes et leurs enfans Au commencement de la monarchie, la chasse était libre, de même que sous les Romains ; mais elle ne tarda pas à être défendue sous la première race, et punie de peine capitale, témoin ce chambellan que Gontran, roi de Bourgogne, fit lapider, pour avoir tué un bufle dans la forêt de Vassac.

Le meilleur de nos rois, Henri IV, fit une ordonnance qui porte : « Le paysan surpris autour

d'une remise avec un fusil, sera mené, fouetté autour du buisson où il aura été trouvé, jusqu'à effusion de sang. » Mais on prétend qu'elle ne fut pas exécutée.

CHASSELAS. Nous devons cette variété du raisin aux contrées tempérées de l'Asie dont il est originaire. Celui que l'on cultive dans les environs de Fontainebleau dont il prend le nom, par l'exquise saveur de ses grains sucrés et parfumés, et la facilité avec laquelle on le conserve, mérite la première place sur nos tables : il s'en expédie une quantité considérable à Paris.

CHAT. Animal domestique, traître, voleur et gourmand. L'utilité du chat est de nous débarrasser des souris et des rats. Les Egyptiens le mettaient au nombre de leurs animaux sacrés ; c'est pour cette raison qu'il était défendu sous peine de mort de le tuer.

A Paris, les Limousins ne se font aucun scrupule de manger, en guise de civet, ceux qui ont le malheur de tomber entre leurs mains ; la chair en est très-blanche et assez délicate lorsque l'animal est jeune.

Le premier couple de chats que l'on transporta à Cuyaba, fut vendu une livre pesant d'or ; l'habitation était infestée par un grand nombre de rats, et l'on acheta ces chats par spéculation.

Montélégro présenta à Almagro l'aîné, le premier chat qui fut apporté dans l'Amérique du sud ; il en reçut pour récompense six cents pièces fortes. Le chat jouait un grand rôle dans toutes les prétendues cérémonies du sabat. Diable ou

sorcier, apparaissait sous la forme d'un gros chat noir. Vouliez-vous vous rendre invisible : il fallait à l'heure de minuit mettre un chat noir vivant et sans tache dans une marmite ; d'une main, l'on entretenait le feu, et de l'autre, il fallait tenir constamment le couvercle, jusqu'à ce que le chat fut cuit au point d'être désossé ; alors, il fallait mettre chaque os dans sa bouche en se regardant dans un miroir jusqu'à ce que l'on eut trouvé celui qui rend invisible ; on se reculait alors en récitant des mots aussi bizarres que le précepte, et surtout, il fallait que tout cela se fit sans retourner la tête, quelque bruit que l'on pût entendre. Les incrédules pourront consulter le petit Albert, où ils trouveront cette merveilleuse recette et les toutes puissantes paroles, qui malheureusement, n'ont plus de crédit, même parmi les enfans, qui osent se moquer des sorciers ; voir aussi les Cours d'assises, qui se permettent de les condamner à la prison sans que le diable en soufle mot.

On lit dans la vieille chronique de Robert-le-Diable, cette anecdote, que nous ne songeons ni à discuter ni à garantir : Robert tourmenté d'une grosse fièvre pendant un séjour qu'il fit à Paris, fit demander à l'abbé de Sainte-Geneviève quelques reliques de son église pour sa guérison. Cet abbé eut l'impudence de lui envoyer des os de chat dans un reliquaire. Le prince découvrit la fraude, et fit pendre l'abbé de Sainte-Geneviève à la porte de l'Abbaye.

Le peuple de Paris montrait encore, il y a cent ans, le gros anneau de fer où la suspension se fit, au-dessus du portail de Sainte-Geneviève.

Les EGYPTIENS cultivaient les sciences, et n'en adoraient pas moins les chats ; un soldat romain ayant tué, par mégarde, un chat, toute la ville d'Alexandrie se souleva ; en vain le roi intercéda pour lui, il ne put le sauver de la fureur du peuple.

Jusqu'au commencement du règne de Louis XIV, il était d'usage à Paris, de mettre dans un panier, par l'ordre du prévôt des marchands et des échevins, une ou deux douzaines de chats que l'on brûlait, en présence du roi, dans le feu de joie de la Saint-Jean, en place de Grève. La superstition croyait vaincre la magie et anéantir le pouvoir du Diable, en brûlant, ce jour-là, sa prétendue image. A Metz, cet usage a subsisté jusque vers le milieu du dernier siècle, où l'épouse du maréchal d'Armentières, commandant de la ville, demanda grâce pour ces animaux. J'ai vu en 1818, à Poligny, département des Hautes-Alpes, brûler un chat au feu de joie de la Saint-Jean.

En Laponie, chaque famille avait, au rapport de la Martinière, un gros chat noir qui était consulté avant de rien entreprendre ; il décidait s'il fallait aller à la chasse ou à la pêche. Cet animal les suivait partout. Il a, dit le même auteur, quoique sous la figure d'un chat, un regard épouvantable, ce qui prouve que c'est un Diable familier...... Pauvre la Martinière ! ! !

Dans ces siècles où les curés refusaient la sépulture à toute personne qui, en mourant, n'avait point fait un legs au profit de sa paroisse, une pauvre femme fort âgée, et qui n'avait rien à donner, porta un jour un petit chat à l'offrande, disant qu'il était de bonne race

et qu'il servirait à prendre les souris de la sacristie.

CHATAIGNE. Les châtaigniers sont originaires de Sardes en Lydie. Les plus grosses châtaignes sont vendues sous le nom de marrons ; les meilleurs sont ceux des environs de Lyon. On fait du pain avec la farine de châtaigne, mais il est lourd et difficile à digérer. Théophraste et Dioscoride appellent la châtaigne, gland de Jupiter.

Une des merveilles de la nature dans les productions végétales est le châtaignier situé sur une montagne au nord-ouest de Tetworth, province de Glocester, dont le tronc avait cinquante-et-un pieds de circonférence ; et seulement sept à huit de hauteur; à sa couronne, il se partagait en trois branches dont l'une avait vingt-huit pieds et demi de circonférence, sur cinq pieds d'étendue en hauteur. Sous le règne de Jacques Ier, cet arbre était déjà connu sous le nom du vieux châtaignier, et on conjecturait, en 1805, qu'il pouvait avoir dix siècles. Les plus gros de tous, dans le monde connu, sont ceux qui croissent sur le Mont-Etna en Sicile. Le plus gros parmi ces derniers a reçu le nom de châtaignier à cent chevaux ; il a 160 pieds de circonférence ; mais il est entièrement creux ; on a construit une maison dans la cavité de cette masse énorme.

Chataigne aquatique (ou d'eau). La châtaigne aquatique croît dans les marais et dans les étangs. La capsule qui contient l'amande, est armée de quatre piquans durs et recourbés. Son fruit est farineux, nourrissant ; on le vend dans plusieurs marchés d'Italie.

L'industrie chinoise a su fertiliser jusqu'à ses marais en y cultivant cette plante. On en trouve dans les bassins de Versailles.

CHAUVE-SOURIS. Cet animal si hideux est un grand régal pour les Orientaux. Scaliger assure que sa chair est plus agréable que celle de nos poules domestiques. Les chauves-souris sont à la Chine d'une grosseur extraordinaire, et sont estimées comme un mets exquis.

CHEMINÉE. Tout porte à croire qu'il se passa un laps de siècles avant que l'on n'inventât les cheminées : l'usage était de faire du feu au milieu de la chambre, la fumée s'échappait par une ouverture pratiquée au sommet de la pièce ; les maisons ne consistaient alors que dans un rez-de-chaussée. La braise de ce foyer, mêlée à du charbon ou du poussier, était transportée de cette chambre aux autres, dans des espèces de porte-feu nommés *escharia*. Gronovius, dans son traité de Vasculis, fait mention d'un espèce de réchaud qui, bien que mignon et fort peu volumineux, coûtait néanmoins des sommes considérables. Cette espèce de chaufferette était d'airain de Corinthe, métal très-estimé dans l'antiquité, et s'appelait *antepse*. Cet usage existait encore sous l'empereur Tibère. Plus tard, les Romains inventèrent les foyers à longs tuyaux de briques ou de fer ; ces foyers, connus sous le nom de *vaporaria*, étaient construits dans la pièce la plus inférieure et montaient jusqu'à l'étage supérieur au moyen de divers tuyaux pratiqués dans l'épaisseur des gros murs, ce qui échauffait toute la maison sans que le feu fut apparent.

On croit que les premières cheminées à jam-

Des veaux on mange les tripailles,
Le cochon est le seul, entre les animaux,
Dont on estime les entrailles
Assez pour les compter entre les bons morceaux.
(*E de S.*)

COCOTIER. Cet arbre croît naturellement dans les Indes, en Afrique et en Amérique. Son tronc, qui s'élève jusqu'à soixante pieds de hauteur, est couronné par un faisceau de dix à douze feuilles, de dix à douze pieds de long sur trois ou quatre de large. Ses fruits sont de la grosseur d'une tête d'homme et contiennent une amande à chair blanche et ferme comme celle de la noisette, dont elle a un peu le goût, et entourée avant sa maturité d'une liqueur claire, agréable et rafraîchissante. Ce palmier croît lentement, mais il vit fort long-temps et fructifie régulièrement deux ou trois fois l'année. Lorsqu'on coupe l'extrémité de ses spathes, encore jeunes, il distille de la plaie une liqueur blanche, douce, d'un goût très-agréable que l'on reçoit dans des vases; c'est cette liqueur que l'on nomme vin de palmier et qui est très-commune dans l'Inde. Elle est très-douce quand elle est fraîche, devient plus rafraîchissante quand elle commence à s'aigrir; mais, dans l'espace de vingt-quatre heures, elle devient si aigre, qu'il est impossible d'en faire usage. Lorsqu'on la distille, au bout de douze heures, on en tire une assez bonne eau-de-vie.

Les fruit du cocotier à moitié mûrs contiennent une grande quantité d'eau claire, odorante, fort agréable au goût. Il y en a qui fournissent jusqu'à trois ou quatre livres de cet eau. De l'a-

mande, l'on extrait une huile qni égale en bonté celle de l'amande douce.

Les feuilles de cocotier s'emploient pour écrire, pour couvrir les maisons, pour faire des nattes, des paniers et autres ustensiles usuels. Le bois, qui est très-dur, sert à fabriquer un grand nombre d'objets d'utilité domestique. L'écorce fournit un chanvre qui fait des cordages, la coque coupée en deux sert de vases. Ainsi, aucune des parties de cet arbre précieux n'est perdue pour l'homme.

COINGT. Les Coingts paraissent être originaires de la Chine. Ils furent importés dans l'île de Crête. Le jus du coingt exprimé et préparé, fait une liqueur excellente et salutaire.

COMESTIBLES. Nom générique de tout ce que l'on mange. Il y a des marchands à Paris qui, sous cette dénomination, vendent les productions des deux mondes. Paris est pour ce genre de commerce, la capitale de l'univers; il faut, pour s'en convaincre, visiter les magasins de MM. Chevet, au Palais-Royal, etc., etc.

CONSOMMATION ANNUELLE DE PARIS.

Bœufs (tête).	71,863
Vaches.	3,874
Veaux.	67,644
Moutons..	319,242
Porcs..	72,813
Viandes vendues aux halles.. .	1,397,522 kil.
Marée pour..	4,110,008 fr.
Poisson d'eau douce pour. . .	633,082 fr.
Huîtres.	1,013,608 fr.
Volailles et gibier..	8,701,510 fr.

Beurre.	9,359,939	fr.
Œufs.	4,234,904	fr.
Huile à manger.	82,807	he.
Vins.[1]	997,465	he.
Eau-de-vie.	53,313	he.
Liqueurs, eaux spiritueuse et de senteur.	657	he.
Cidre, poiré, fruits verts, hydromel.	13,723	he.
Vinaigre.	19,337	he.
Bierre.	112,359	he.
Orge.	77,728	he.
Houblon.	82,875	he.
Raisin.	676,083	kil.
Café.[1]	3,511,307	kil.
Canelle.	13,712	kil.
Clous de girofle.	9,661	kil.
Muscade.	2,704	kil.
Pain, par jour.	300,000	kil.
Fromage sec.	1,369,583	kil.
Sel gris et blanc.	3,850,062	kil.
Sucre.	2,000,000	kil.

COQ. Après le paon, les oiseaux les plus sensibles à la gloire sont ces actives sentinelles que la nature a produites pour arracher l'homme au sommeil et le renvoyer à ses occupations; seuls de tous les oiseaux, ils regardent habituellement le soleil, et de trois en trois heures, ils marquent par leurs chants les diverses époques du jour. Chaque basse-cour a son roi, et chez eux aussi, l'empire est le prix de la victoire; quelques-uns d'entre eux semblent naître uniquement pour les combats; ceux-là ont illustré les pays qui les produisent, tels que Rhodes et Tanagre. Les combats de coqs sont aujourd'hui très-usités en

Angleterre, des paris considérables sont faits pour ou contre.

Les superstitieux Romains nourrissaient des poulets sacrés : on plaçait un de ces poulets sur une table, autour de laquelle il y avait des grains posés sur des lettres rangées par ordre, les lettres sur lesquelles l'oiseau avait mangé les grains étaient rassemblées et interprétées suivant la croyance comme la réponse de l'oracle consulté.

Pour être moins crédules étaient-ils plus instruits à Bâle, en Suisse, ces juges, qui en 1474, citèrent, jugèrent et condamnèrent par sentence un **COQ** à être brûlé pour avoir fait un œuf!!!

Ce fait incroyable, s'il n'était prouvé par des documens authentiques, a eu jusqu'au XVIIIme siècle plusieurs exemples analogues, même en France... en France, le pays le plus civilisé de l'univers, plus d'un Midas cachait son ineptie sous un bonnet carré : serviles et fanatiques, tels étaient dans ces siècles d'ignorance une partie de ces hommes qui envoyaient au supplice pour des crimes imaginaires. L'an 1617, le 24 avril, Louis XIII, dit le Juste, fit assassiner le maréchal d'Ancre, sous prétexte qu'il avait trop d'autorité.

Le 8 juillet de la même année, on trancha la tête et on brûla en place de Grève son épouse, comme sorcière : un des chefs d'accusation était d'avoir fait brûler chez elle, par son médecin Montalto un coq... Ce médecin était juif et instruit, donc il était magicien!!!

Grâce aux progrès des lumières, aujourd'hui, nous reconnaissons au coq le pouvoir de féconder nos poules, la qualité d'être très-tendre et très-délicat à manger comme poulet, et comme coq très-dur et très-coriace.

CORPULENCE. Chez les Gaulois nos ancêtres, on condamnait un homme trop gras à une amende qui augmentait ou diminuait chaque année proportionnellement à sa taille. Le chancelier Duprat était devenu si gros et si gras qu'il fallut échancrer sa table pour faire place à son ventre.

COUPE. L'usage de boire dans des coupes remonte au règne de Pharaon ; les riches Egyptiens buvaient dans des coupes d'or et d'argent ; le peuple dans celles de cuivre. Les Danois avaient la coupe d'Odin, celle de Niord, de Frey, de Bragerbott : ces coupes étaient sacrées.

Les Gaulois buvaient dans le crâne de leur père. Les Francs, dans des cornes d'urus, espèce de bœuf sauvage. Les Africains boivent dans des noix de cocos. En France, les timbales d'argent devinrent en usage dans le siècle dernier ; on ne se servit long-temps que d'un seul gobelet pour toute la famille : Sainte-Berlande fut deshéritée par son père pour l'avoir rincé avant de s'en servir pour elle.

COURONNE. On prétend que le mot couronne vient de CORNE, parce que les couronnes anciennes étaient en pointes, et que les cornes étaient des marques de puissance et de dignité. Dans la sainte écriture, les mots *cornu* et *cornua*, sont souvent employés pour désigner la dignité royale : de là vient que corne et couronne en hébreu sont expliqués par le même mot. L'antiquité la plus reculée ne déféra les couronnes qu'à la divinité. Bacchus, si l'on en croit Pline, s'en para le premier après la conquête des Indes. Phérécide rapporte à Saturne l'origine des couronnes. Diodore l'attribue à Jupiter. Léon l'Égyptien assure

qu'Isis se couronna la première d'épis de blé, parce qu'elle avait appris aux hommes l'art de le semer et de le cultiver.

La plupart des auteurs conviennent que la couronne était dans son origine plutôt un ornement du sacerdoce que de la royauté. Les souverains la prirent ensuite parce qu'alors ces deux dignités, du sacerdoce et de l'empire, étaient réunies. Selon Claudius Saturnius, il n'y avait aucune plante dont on n'eut fait des couronnes: celle de Jupiter était de fleurs : elle est souvent de laurier sur les médailles ; celle de Junon, de vignes ; celle de Bacchus, de pampre et de raisin ; celle de Castor, de Pollux et des fleuves, de roseaux ; celle de Saturne, de figues nouvelles ; celle d'Hercule, de peuplier ; celle de Pan, de pin ou d'hyèble ; celles des Heures, de fruits propres à chaque saison ; celles des Grâces, de branches d'oliviers, ainsi que celle de Minerve ; celle de Vénus, de roses ; celle de Cérès, d'épis, ainsi que celle d'Isis ; celle des Lares, de noyer ou de romarin ; en quoi l'on suivait l'opinion commune dans le paganisme, que ces arbres ou plantes étaient particulièrement consacrées à ces divinités.

Dans chaque festin, des couronnes de feuilles ou de fleurs étaient décernées aux convives. l'Empereur Héliogabale, célèbre par sa profusion, couronna à table douze de ses amis avec des couronnes de fleurs entrelacées de feuillages d'or. Les coupes pleines de vins exquis étaient couronnées, le lierre fut aussi consacré à Bacchus. On lui attribuait la vertu d'appaiser les vapeurs du vin; les couronnes des Bacchantes étaient de lierre. Alexandre-le-Grand voulant faire des sacrifices à Bacchus sur la montagne de Nyse, où l'on prétend

que ce dieu a été élevé. Tous les Macédoniens mirent des couronnes de lierre tout le temps que durèrent les réjouissances. On présume qu'il choisirent cette plante parce qu'étant fort commune dans la Macédoine, elle leur rappelait leur patrie; quoi qu'il en soit, on ne célébrait plus de fêtes en l'honneur du fils de Jupiter que les couronnes de lierre n'en fissent partie. Cet usage se perpétuant, finit par être consacré; on croît que les couronnes qui décorent les maisons des marchands de vin sont les restes de cette tradition.

De toutes ces couronnes, trois sont encore en usage: la couronne civique, formée de branches de chêne: elle est la plus belle récompense qu'un citoyen puisse recevoir de sa PATRIE. La seconde est celle de lauriers décernée aux héros victorieux et aux grands artistes. La troisième est D'OR, par conséquent la plus pesante, la plus enviée et cependant la plus difficile à porter: peu de têtes en ont eu la force, ou du moins, bien peu l'on portée avec gloire. Cette couronne, qui ne devrait être que l'emblême d'un pouvoir paternel, fut trop souvent la protectrice des plus atroces forfaits. Souvent aussi, elle entraîna par son poids ceux qui en abusèrent.....

COUTEAUX. Les premiers couteaux furent des pierres tranchantes; ensuite on en fit de bois très-dur. L'histoire nous apprend qu'Abraham fût prêt d'immoler son fils avec un couteau; mais elle ne dit pas qu'elle en était la matière. Depuis que l'on a découvert les métaux et l'art de les fabriquer; les couteaux tels que nous les voyons, sont devenus d'un usage général.

CUILLÈRES. L'usage des cuillères et des

fourchettes ne s'introduisit que fort tard en Europe. Saint-Pierre d'Amiens raconte avec horreur que la sœur de Romain Argile, empereur d'Orient et épouse d'un des fils de Pierre Orseléole, doge de Venise, au lieu de manger avec ses doigts, employait de petites fourchettes et cuillères dorées, pour porter à sa bouche les alimens, ce qu'il regarde comme l'effet d'un luxe insensé, qui appela le courroux céleste sur sa tête et celle de son époux, tous deux étant morts de la peste en 1005. En Angleterre, en 1610, on regardait comme une des manies du voyageur Thomas Coryate d'avoir apporté d'Italie l'usage de meubles aussi inutiles. Cependant cet usage s'introduisit peu-à-peu parmi les riches; le peuple, à leur imitation, se servit de cuillères et fourchettes de bois; leur fragilité fit employer depuis le fer et l'étain.

CUISINIER. Du temps de Périclès, les Romains élevaient si haut l'art culinaire, qu'un sénateur paya son cuisinier quatre talens, ou 19,000 francs par an. Antoine donnant un repas à la belle Cléopâtre, elle daigna louer la bonté des mets; Antoine fut si content, qu'il donna à son cuisinier une ville en récompense. Henri VIII, roi d'Angleterre, éleva un cuisinier au rang de baronnet pour lui avoir servi un marcassin cuit à point.

A cette époque, les meilleurs cuisiniers venaient de Sicile; un des plus célèbres est Trimalcion; lorsqu'il ne pouvait se procurer des poissons rares, il savait si bien les imiter avec des poissons communs, pour la forme et le goût, que les plus fins gourmets y étaient trompés.

Mercier dit qu'un cuisinier est un médecin qui guérit radicalement deux maladies mortelles, la faim et la soif.

Le grand Frédéric adressa à Noël, son cuisinier, une épître en vers, pour le remercier d'avoir inventé un ragoût à la Sardanapale, qu'il avait trouvé délicieux.

Vatel, maître-d'hôtel du prince de Condé, aima mieux se faire mourir que de voir son service manquer d'un plat de marée, dans une fête que ce prince offrait à Louis XIV. M. de Cussy offrit à Napoléon de lui apprêter un poulet de 365 façons différentes.

Il y a trois choses que l'on rencontre sur tous les points civilisés du globe : le portrait de Napoléon, une marchande de modes et un cuisinier français.

CUISINIÈRES. Mercier, dans son tableau de Paris, a classé les cuisinières par ordre de pays : 1° les Picardes, 2° les Orléanaises, 3° les Flamandes, 4° les Bourguignones, 5° les Comtoises, 6° les Lorraines, 7° les Parisiennes, 8° les Normandes.

Il est presque impossible d'avoir une bonne cuisinière, si elle est chargée dans la maison d'autre service que de celui de la cuisine, service dont l'importance est telle, qu'il réclame à lui seul une personne toute entière. C'est un axiôme dont paraissent douter la plupart des bourgeois de Paris, qui, faisant de leur cuisinière, leur servante, leur bonne et leur caméristе, sont cependant très-étonnés que la plupart de leurs ragoûts soient manqués, leurs sauces tournées et leurs rôtis calcinés. Il ne peut

en être autrement, dès qu'une cuisinière se touve l'esclave de la sonnette, et pour peu qu'on soit initié dans l'art culinaire, il est aisé de le concevoir. Une bonne cuisinière ne peut être que cela ; tout autre office dans la maison lui doit être étranger, maîtresse de son temps elle le consacrera tout entier à l'exercice de son art. Mais, nous le répétons, pour avoir le droit d'exiger d'une cuisinière toutes les qualités d'un véritable artiste, il faut la traiter comme telle et non pas en servante; il faut lui donner des gages honnêtes et les augmenter d'année en année, selon le contentement qu'on en éprouve ; il faut la traiter avec bonté et douceur, mais sans familiarité ; il faut ne lui rien passer dans tout ce qui regarde l'apprêt des victuailles ; enfin on doit exciter son amour-propre en le flattant à propos, ce mobile étant, chez les femmes, plus puissant encore que l'intérêt. Avec ces soins, on parviendra à former de bonnes cuisinières et à les conserver long-temps telles.

Que ma servante manque aux lois de Vaugelas,
Pourvu qu'à la cuisine elle ne manque pas.
J'aime bien mieux pour moi qu'en épluchant ses herbes,
Elle accommode mal les noms avec les verbes,
Et redise cent fois un bas et méchant mot,
Que de brûler ma viande ou saler trop mon pot.
Je vis de bonne soupe, et non de beau langage.
Vaugelas n'apprend point à bien faire un potage.
Et Malherbe, et Balzac, si savans en bons mots,
En cuisine, peut-être, auraient été des sots.

(MOLIÈRE, *Femmes savantes.*)

D

DATTE. Les dattes sont les fruits d'un arbre

nommé palmier, elles sont originaires d'Orient. On fait avec les dattes une espèce de vin en usage dans le pays. La Provence produit des dattes, mais elles sont inférieures à celles d'Orient.

Le dattier croît naturellement et est cultivé dans les terrains sablonneux de l'Inde, de l'Arabie, de l'Afrique septentrionale, dans la partie méridionale de l'Espagne et dans les îles méridionnales de la Méditerranée. Cet arbre croît lentement et vit, disent les Arabes, deux ou trois cents ans.

On distingue trois sortes de dattes, relativement à leur degré de maturité. Pour achever de mûrir celles qui ne le sont pas parfaitement, on les expose au soleil; elles deviennent d'abord molles, se changent en pulpes, et enfin, acquièrent une consistance analogue à celle de nos pruneaux, consistance qui permet de les conserver et de les envoyer au loin. Une partie des plus mûres ou les plus juteuses fournissent, quand on les presse, un suc mielleux très-agréable, destiné à être mis avec l'autre partie dans de grands vases que l'on garde ou qu'on enterre. Ce sont celles-là qui servent communément de nourriture aux riches; les autres sont abandonnées à la classse pauvre, ou exportées; elles se mangent, soit sans apprêt, soit avec différentes viandes; leur sirop sert de sauce à plusieurs mêts. On les dessèche même complètement, pour les transporter, en forme de farine, dans les déserts, où elles servent à la nourriture des caravanes. En les écrasant dans l'eau on en fait, par la fermentation, un vin qui fournit une eau-de-vie très-forte et très-agréable.

Le palmier est une des divinités des nègres

de la côte de Guinée, ils l'honorent sous le nom de *Fétiche*. Un nègre qui passe devant un de ces arbres prend ordinairement quelques morceaux de son écorce, et s'en entoure le bras ou le corps, persuadé que c'est un préservatif contre tous les dangers.

C'est un grand crime parmi eux de couper un palmier. En 1598, dix Hollandais ayant coupé quelques-uns de ces arbres, dont ils ne soupçonnaient pas la divinité, furent impitoyablement massacrés par les habitans.

Les nègres attribuent à leurs fétiches une puissance sans borne : ils les regardent comme les auteurs de tous les maux et de tous les biens qui leur arrivent. Chacun en a deux ou trois particulières qu'il honore spécialement. L'une reste dans sa maison et devient souvent un bien héréditaire dans la famille. L'autre demeure dans son canot et le préserve de tous les accidens ordinaires sur les eaux. Il porte toujours sur lui la troisième : c'est son compagnon de voyage. Si, dans la route, on lui offre un verre de vin ou d'eau-de-vie, il y trempe le doigt et en fait goûter à sa fétiche. Il est persuadé que cette divinité voit tout ce qu'il fait, et lorsqu'il commet quelque mauvaise action, il cache soigneusement sa fétiche sous son pagne, espèce de petite cotte qui entoure ses reins. Toutes ses prétendues reliques portatives sont fournies par leurs prêtres, qui en retirent un profit considérable.

DESSERT. Parmi les bisarres coutumes des Égyptiens, il en existait, chez les gens de qualité une des plus singulières ; au sortir de la table, un homme apportait dans la salle un cer-

cueil qui renfermait une figure de bois, longue d'environ trois pieds, représentant un cadavre et le montrant à chacun des conviés : Buvez, leur disait-il, et donnez-vous du plaisir, car c'est ainsi que vous serez après votre mort.

Autrefois, en France, chez les religieux de Saint-Paul, une tête de mort circulait de main en main tout le temps de la réfection. Un usage aussi lugubre existait encore chez les Trapistes au dix-neuvième siècle lorsqu'ils se rencontraient, leur salut était : Frère, il faut mourir.

Lorsque l'art du confiseur fut perfectionné, l'on imagina de servir les desserts dans un nouveau goût; l'heureux assortiment des fruits naturels et des fruits confits, servis en même-temps, conduisit à l'idée de représenter les arbres et les arbustes qui les produisaient : on composa des dessins variés, on en forma des vergers délicieux, qui frappaient agréablement la vue, tout en stimulant le sens du goût. Les Italiens, qui furent les inventeurs de ce genre, le portèrent à un très-haut degré de perfection. Les premiers plateaux, sablés et ornés de glaces, parurent au mariage de Louis XV, en 1725; ce fut pour la reine Marie de Pologne, son épouse, qu'ils furent faits. Desforges, père du célèbre auteur de ce nom, introduisit dans les desserts la verdure feinte, qu'on n'y connaissait pas encore ; il sut lui donner un si grand air de naturel et de vérité que ce genre de décoration fût généralement adopté. M. Dutfoy a appelé l'architecture au secours de la décoration ; il créa des palais, des temples où tous les ordres réunis se disputaient l'élégance et la régularité des principes de l'art. La pyrotechnie vint ajouter de

nouvelles illusions ; les feux d'artifices, qui naquirent au sein de ses palais, rendirent un dessert, ainsi préparé, une véritable féerie.

M. Rouget exécuta, en surtout de dessert, les principales scènes du fameux opéra des *Bardes*.

DIADÊME. Le diadême doit son origine à la bandelette dont les buveurs se serraient autrefois la tête pour prévenir les effets des vapeurs du vin. Pline prétend que ce fût Bacchus qui l'inventa.

Je pense, dit M. de Saint-Foix (dans ses Essais historiques sur Paris), qu'en ceignant la tête des rois d'une bandelette semblable, on voulut les avertir qu'ils devaient se garantir de l'ivresse qu'engendre l'orgueil de la puissance suprême. Heureux le peuple dont le roi sait que le diadême royal vient de si bas.

DINER. On ne sait à quelle époque les Grecs prirent la coutume de dîner couchés ; Homère fait manger ses héros assis. Les Romains ont dîné assis jusqu'à la fin de la seconde guerre punique. Les Égyptiens, du temps de Pharaon, mangeaient assis. Lorsque les Romains firent la conquête des Gaules, ils trouvèrent les habitans mangeant assis. Les Celtes dînaient assis sur une botte de foin, ayant devant eux des tables de bois très-basses. Les Français, sous la première race, mangaient dans la cour de leur maison, assis sur des escabeaux (il existe encore, dans les campagnes, un siége nommé selle ou escabelle, qui est une planche carrée devant et ronde derrière, percée de trois trous, dans lesquels passent trois pieds qui la soutiennent) ; leur porte était ouverte, et ils invitaient les passans et surtout les étrangers

à se mettre à table. Les anciens Égyptiens dînaient à midi et soupaient le soir. A Paris, au XIVme siècle, on dînait à dix heures du matin, et l'on soupait à sept heures du soir. Aujourd'hui l'on déjeûne à dix heures du matin, et l'on dîne à cinq heures du soir. Les ouvriers déjeûnent à neuf heures, dînent à deux heures, et soupent à huit heures du soir.

DINDON, COQ D'INDE. Ce fut Méléagre, roi de Macédoine, qui les apporta en Grèce, l'an du monde 3,559; les Grecs reconnaissans, donnèrent aux dindons le nom de ce prince, ils les appelèrent Méléagrides; quelques auteurs ont contesté ce fait en disant que c'était des pintades qui furent nommées méléagrides, mais ils ne purent en donner la preuve. Jacques-Cœur envoya de l'Inde, en 1,450, des coqs d'inde; ce sont les premiers que l'on ait vus en France. Ce ne furent donc pas les jésuites qui les apportèrent les premiers, puis qu'il n'y eut des jésuites que dans le siècle suivant. Selon une autre version, leur introduction en France aurait eu lieu sous François Ier, et serait due à Philippe de Chabot, alors amiral; quoi qu'il en soit, ils étaient très-rares au seizième siècle, puisqu'on les estimait assez pour en faire présent aux rois, comme un don digne d'eux; nous lisons que lorsque Charles IX passa par Amiens, en 1566, parmi les présens que le corps-de-ville vint mettre à ses pieds, il y eut douze dindons. L'opinion la plus accréditée est que les dindons sont originaires du pays des Illinois (Canada); il y a, dit-on, dans ces contrées des dindons sauvages qui pèsent jusqu'à soixante livres; la chair nourrit beaucoup, elle produit

un aussi bon suc que celle du chapon et du poulet; mais comme elle est plus ferme que la leur, elle fournit un aliment plus solide et plus durable; du reste elle est à-peu-près de même nature; la femelle a la chair plus délicate que celle du mâle. On consomme 36,000 dindes truffées chaque année à Paris.

DOMESTIQUE. Les Romains, pour le service de leur personne, avaient des esclaves; les Francs, orgueilleux comme le sont tous les barbares, trouvèrent cet usage indigne d'eux. Ils continuèrent, suivant leur antique coutume, à se faire servir par les fils de leurs parens, de leurs *Leudes* (ou fidèles), ils renvoyèrent à l'agriculture et aux travaux mécaniques les esclaves romains; et les serviles emplois de ces derniers furent remplis par des fils de princes, ou de nobles. De cette coutume barbare est résulté l'espèce d'illustration attachée en France à des places de domestiques : celui qui était chargé de la surveillance des chevaux et des écuries, que l'on appelait comte de l'étable, devint le premier dignitaire sous le nom de connétable; le maréchal pansait et ferrait les chevaux; le sénéchal percevait les redevances du maître et le servait à table; le grand pannetier n'était qu'un boulanger; le grand veneur, le grand louvetier, étaient des domestiques chasseurs; le grand bouteiller était chargé des caves, tonneaux et bouteilles. Que de familles se sont énorgueillies de compter parmi leurs aïeux, des personnes chargées de titres qui rappellent des professions entièrement serviles!

Les nobles, depuis la première race jusqu'à

nos jours, ont continué d'envoyer leurs enfans dans les maisons des hommes puissans, et se sont crus fort honorés de pouvoir procurer à leurs fils, à leurs filles, des places de domestiques portant livrée, et les titres de varlets, valets, servantes, filles : dénominations qui, dans des temps plus polis, ont été changées en celles de gentilshommes, de filles ou dame d'honneur ; ces places devinrent si lucratives de nos jours, qu'elles furent avidement recherchées des courtisans, qui les obtinrent souvent pour prix de leurs bassesses ; on vit alors tel noble, vantant son origine, s'avilir au point d'être le PORTE-COTON du maître dont il se disait l'égal.

E

EAU. Le plus indispensable des élémens, l'eau, est la chose dont beaucoup de personnes ne s'occupent pas assez ; cependant, son usage continuel est d'une grande influence sur la santé. La meilleure à boire est celle qui dissout bien le savon ; filtrée par le charbon, elle est très-pure.

Dans vos repas, ne buvez point d'eau claire ;
Il en provient trop d'incommodités :
L'estomac refroidi mal aisément digère,
Et ce qu'on mange alors laisse des crudités.

(*E. de S.*)

EAU-DE-VIE. Les Romains, sous les rois, et du temps de la république, ne paraissent pas avoir connu l'eau-de-vie ; Pline, qui écrivait dans le premier siècle de l'ère chrétienne, ne la connaissait pas. Galien, qui vivait un siècle après lui, n'en parle pas : tout porte à croire, ajoute M. Chaptal, que l'art de la distillation a pris naissance chez les Arabes, qui, de tout temps, se sont occupés d'extraire l'arôme des plantes. Cet

art fut apporté d'Espagne en France par Arnaud-de-Villeneuve, vers la fin du treizième siècle. En 1813, un Alsacien, Cellier de Blumenthal, inventa un appareil avec lequel on peut distiller en vingt-quatre heures 30,000 pintes de liqueurs ou matières fermentées; deux hommes suffisent pour l'opération. La meilleure eau-de-vie est celle de Cognac; celle de Montpellier lui est inférieure. Ces eaux-de-vie sont faites avec du vin; l'on en fait aussi avec le marc du raisin lorsque le vin en est retiré, mais elle est mauvaise. Celle de grains, et celle de pomme de terre sont peu estimées. Il s'en consomme à Paris annuellement, quarante-deux mille huit-cent quatre-vingt-un hectolitres, environ sept litres par habitant, ou un petit verre chaque jour.

ECHALOTE. En latin (Ascalone) d'Ascalon, bourgade de Judée, d'où elle tire son origine; elle est employée de même que l'ognon et l'ail dans les sauces.

ECHANSON (grand). Ce nom était autrefois une distinction auprès des rois d'Egypte et de Perse, comme nous l'apprend l'histoire sainte; ce titre est encore aujourd'hui si recommandable en Allemagne, qu'il est attaché au premier électorat, affecté au roi de Bohême. En France, le grand-échanson et le grand-bouteillier, étaient l'un et l'autre un des quatre grands officiers de la couronne, qui signaient tous les actes et les patentes de la cour, sous Hugues-Capet jusqu'à Saint-Louis.

Dans le plus grand éclat de la charge de grand bouteillier, ceux qui en étaient revêtus étaient si occupés, que nos rois, dans la vue de les soula-

ger dans leurs fonctions, voulurent qu'un autre homme fut chargé de leur présenter la coupe, et cet officier fut appelé grand-échanson ; présentement le grand-échanson n'a de rang et de fonctions qu'aux grandes cérémonies, comme au sacre des rois ; aux jours ordinaires, ce sont les gentilshommes qui servent à boire au roi.

ÉCHAUDÉ. Les échaudés étaient connus en France à la fin du douzième siècle. Il en est fait mention dans une charte de l'église cathédrale de Paris, an 1202. Ces échaudés étaient beaucoup plus gros que les nôtres, mais il n'étaient composés que de beurre et de sel ; il n'y entrait point de jaunes d'œufs ; on n'en mit qu'au dix-septième siècle. Les échaudés durent leur nom à l'opération qu'ils subissent avant d'être mis au four.

Le père de Favart, connu par ses opéra-comiques, était encore meilleur pâtissier, que son fils n'était auteur ; il se glorifiait d'avoir inventé les échaudés tels qu'on les fait aujourd'hui. Ce fut sans doute lui qui y mit des jaunes-d'œufs inusités jusque-là.

ÉCUREUIL. Les habitans du Valais et de l'Auvergne se régalent avec la chair d'écureuil.

ÉLEPHANT. Alexandre-le-Grand, est le premier qui ait montré l'éléphant à l'Europe ; il fit passer en Grèce ceux qu'il avait conquis sur Porus, roi de l'Inde.

Annibal ensuite, en amena d'Afrique, leur fit passer la Méditerranée, les Alpes, et les conduisit, pour ainsi dire, jusqu'aux portes de Rome.

Cet animal est originaire de l'Asie et de l'Afrique. En Egypte, sous les Ptolémée, il s'en faisait une si grande consommation, que Ptolémée-Philadelphe, fit une loi fort sévère qui ordonnait de respecter la vie de ces animaux; et cette loi ne fut pas observée. Pline, Elien, Solin, Plutarque, croyaient que ces animaux adoraient le soleil et la lune, en leur rendant hommage à leur lever. Les Indiens prévenus de l'idée de la métempsycose, sont encore persuadés aujourd'hui, qu'un corps aussi majestueux que celui de l'éléphant, ne peut-être animé que par l'âme d'un grand homme ou d'un roi (Ils confondent ces deux qualifications.) On respecte à Siam, à Laos, à Pégu, les éléphans blancs comme les mânes vivantes des empereurs de l'Inde; ils ont chacun un palais, une maison composée d'un nombreux domestique, une vaisselle d'or, des mets choisis, des vêtemens magnifiques, et sont dipensés de tout travail et de toute obéissance; l'empereur vivant est le seul devant lequel ils fléchissent le genou, et ce salut leur est rendu par le monarque. Cependant, les attentions, les respects, les offrandes, les flattent sans les corrompre; ils n'ont donc pas une âme humaine! Cela seul, devrait suffire pour le démontrer aux Indiens. Dans l'état sauvage, l'éléphant n'est ni sanguinaire, ni féroce; il est d'un naturel doux, et jamais il ne fait abus de sa force, il ne l'emploie que pour se défendre lui-même, ou protéger ses semblables. Quoique la masse de son corps soit très-pesante (7 à 8 mille livres), il ne laisse pas d'être très-agile, et d'atteindre l'homme le plus léger à la course : cependant, il ne fait guères que vingt lieues par jour. Sa charge est,

suivant sa grosseur, de trois à quatre mille livres; avec cette charge, il traverse à la nage les rivières, tenant sa trompe hors de l'eau. La hauteur de son corps est de dix à quatorze pieds; sa longueur, à partir de l'œil à l'extrémité de la queue, est à peu près la même. Ses dents ou défenses ont environ six pieds de longueur et pèsent jusqu'à 120 livres chacune.

La durée de sa vie est, à-peu-près, de deux cents ans. Sa consommation journalière de nourriture est de cent livres de riz, ou cent cinquante livres d'herbes. Celui qui mourut à Versailles, en 1681, mangeait tous les jours quatre-vingt livres de pain, douze pintes de vin, deux seaux de potages de riz cuit à l'eau, sans compter ce qui lui était donné par ceux qui le visitaient. L'éléphant aime beaucoup le vin, les liqueurs spiritueuses, l'eau-de-vie, l'arack; on lui fait faire les corvées les plus pénibles, en lui promettant, pour prix de ses travaux, un vase qu'on lui montre rempli de cette liqueur. Par la bizarrerie la plus étrange, ce colosse, qui ne craint aucun animal, a une telle horreur pour le cochon, que son cri seul suffit pour le mettre en fuite. Les Indiens, de temps immémorial, se servaient d'éléphans pour aller à la guerre: depuis la découverte de la poudre, la frayeur qu'ils en éprouvent les rend totalement inutiles à cet usage. Cet animal ne produit pas dans l'état de domesticité, et sa femelle, qui porte deux ans, ne fait qu'un seul petit. Jamais on ne le vit s'accoupler, il se retire à cet effet dans les endroits les plus solitaires des forêts. Cet animal est doué d'une grande intelligence, on peut lui apprendre tout ce que l'on veut. En 1831, MM. Franconi,

donnèrent sur leur théâtre une pièce intitulée : l'*Eléphant du Roi de Siam*, dont le principal acteur était un éléphant femelle, Mlle Djek, elle surpassait en intelligence et en adresse quelques acteurs d'une espèce plus petite.

ENTREMETS. Au troisième siècle, les entremets étaient des intermèdes, des pantomimes, des concerts, de véritables mélodrames exécutés entre chaque service.

ÉPICES. Les épices étaient tellement rares et précieuses au XIIme siècle, que c'était le cadeau le plus agréable que l'on put faire à un prince et à un magistrat. En 1163, un abbé de Saint-Gilles en Languedoc, ayant une grande faveur à demander au roi Louis-le-Jeune, ne crut pouvoir mieux le séduire, qu'en faisant accompagner son placet par des cornets d'épices. Le nom d'épices s'est bientôt étendu aux sucreries, aux bonbons, aux dragées; c'est principalement en cette monnaie qu'on payait les gens de justice. Saint-Louis fit une ordonnance qui porte : que les juges ne pourront recevoir des épices que pour la valeur de dix sous par semaines.

ÉPINARDS. Les épinards originaires de l'Asie-mineure, furent apportés en Hollande, et de-là en France, où ils ne sont cultivés que depuis deux siècles. Leur nom dérive de ce que la capsule de la semence de cette plante est épineuse. Champier nous apprend que, de son temps, en 1560, à Paris, à Lyon et dans toutes les grandes villes du Royaume, le ragoût le plus usité, surtout en carême, étaient les épinards; que les paysans apportaient cet herbage sur leurs

ânes, et les criaient dans les rues; que, pour l'accomoder, on avait coutume de le cuire fort peu, de le hacher très-menu, d'en exprimer l'eau, et d'en former des boulettes; que les pâtissiers de Paris et d'Orléans exposaient en vente dans leurs boutiques, et qu'ils en vendaient beaucoup aux écoliers, pour leur nourriture.

Pour prévenir les tristes cas
Que peut causer en vous l'épanchement de bile,
Les épinards sont bons, ne les négligez pas,
Aux estomacs fort chauds l'usage en est utile.
(*E. de S.*)

ESCARGOT. Les Romains estimaient tellement les escargots, qu'ils les engraissaient dans des enclos et les payaient un prix excessif.

En France une partie des paysans les mangent; ceux de vignes sont les plus recherchés, par la raison qu'ils vivent au soleil et se nourrissent d'herbes odorantes.

La médecine les emploie avec succès dans les maladies de poitrine.

ESTURGEON. Sous Edouard XI, ce poisson ne paraissait en Angleterre, que sur la table du roi; une loi expresse interdissait cet aliment à tout autre. S'il en faut croire Pallas, voyageur russe, dans la Mer-Caspienne, on pêche des esturgeons de quarante pieds de long, et pesant deux mille huit cent livres. Le 7 septembre 1832, on en pêcha un à Toulouse, qui pesait quatre-vingt-seize livres. Il fut regardé comme très-gros. L'esturgeon est fort rare en France. On le sale dans les lieux où il se trouve en abondance, et

on le transporte en différens endroits. Le mâle est meilleur que la femelle ; mais quand celle-ci est pleine, on la préfère, non-seulement pour ses œufs, mais pour la bonté de sa chair, qui est alors moins difficile à digérer.

F

FAISAN. Cet oiseau, originaire de la Mingrélie, fut apporté en Grèce par les Argonautes, au retour de leur expédition en Colchide. Ils lui donnèrent le nom du fleuve sur les bords duquel ils le trouvèrent : *phasiana avis* (l'oiseau du Phase). Le faisan est de la grosseur d'un coq ; sa chair est d'un goût si exquis, que Caligula ordonna que l'on immolât cet oiseau en son honneur, ne connaissant sans doute rien de plus recherché. Le faisan était très-estimé des Athéniens. Mulcasse, roi de Tunis, paya à Naples, cent écus d'or un faisan à la sauce. Au XIVe siècle cet oiseau ne se servait que sur les tables des grands, dans des plats d'argent et par les mains de la plus noble dame, il était alors recouvert de sa peau et de ses plumes, et quelques fois de feuilles d'or : c'était toujours le plus noble convive, à qui on le présentait, qui était obligé de le découper. Alors l'enthousiasme excitait tant d'ardeur dans le chevalier tranchant, qu'il se levait et, la main étendue sur l'oiseau, il faisait à haute voix un vœu d'audace ou d'amour. Ce fut sur un faisan, qu'en 1453, le duc de Bourgogne jura de faire une croisade en terre sainte.

FARINE. Après avoir trouvé le moyen d'extraire grossièrement le son d'avec la farine, cette dernière s'employa de diverses manières ; la plus commune était de la faire bouillir dans

l'eau, les provisions ordinaires de voyage étaient un petit sac d'orge rôtie, et un de farine; quand on avait de la viande, on la faisait bouillir avec la farine: cette manière était en usage chez les Grecs, les Romains, les Perses et les Carthaginois. Ce que nous appelons la sagamite des sauvages, n'est autre chose qu'une espèce de bouillie faite de leur blé d'Inde torréfié dans les cendres chaudes, broyé et cuit avec toutes sortes de viandes.

FÊTES. Les anciens Égytiens avaient coutume de célébrer une fête solennelle, destinée à représenter l'état où s'était trouvé le genre humain immédiatement après le déluge. Nous allons expliquer l'origine et les cérémonies de ces fêtes, qui doivent paraître d'autant plus intéressantes qu'elles renferment la clef de plusieurs usages superstitieux des païens et de quelques unes de leurs divinités. Écoutons ce qu'a dit M. Pluche sur ces origines: « Avant que le déluge eut bouleversé la terre, elle jouissait d'un printemps continuel. Le ciel était toujours serein. On ne connaissait ni les pluies, ni les grands vents, ni les orages. La terre était suffisament humectée et rafraîchie par une rosée abondante et qui ne manquait jamais. Le soleil, étant toujours à une égale distance des deux pôles, entretenait dans l'air une température uniforme. On n'était exposé ni aux rigueurs d'un froid aigu, ni aux chaleurs brûlantes. La terre rendait avec usure tout ce qu'on lui confiait, sans que rien altérât sa fécondité naturelle. Mais lorsque le dérangement occasionné dans la nature par le déluge, eut incliné l'axe de la terre sur le plan de son orbite, et introduit l'alternative des saisons et l'inégalité

des jours, Noé et ses enfans, en sortant de l'arche, trouvèrent les cieux tous nouveaux, une terre toute nouvelle. Ils se virent exposés à une infinité d'incommodités qui leur étaient inconnues: vents, pluie, grêle, chaleur, froidure, inondation, orages, tremblemens de terre; en un mot, toutes les injures de l'air et des saisons commencèrent à se faire sentir. Outre que la terre avait perdu son ancienne fécondité, il leur fallut encore lutter contre l'inclémence du temps et des saisons, qui détruisaient tout ce qu'il semaient. Accoutumés à moissonner sans peine et sans culture, ignorant tous les moyens que l'industrie a imaginée depuis pour préparer et féconder la terre, les temps et les saisons propres pour chaque semence, ils durent se trouver dans un étrange embarras. Quelques fruits sauvages, quelques graines, que la terre produisait d'elle même, des glands et autres choses de cette espèce, furent d'abord leur nouriture: ensuite l'industrie, aiguisée par le besoin, inventa peu-à-peu l'art de cultiver la terre, et de se procurer les choses les plus nécessaires à la vie.

Lorsque les hommes, à force de peines et de travaux, furent venus à bout de rendre leur condition plus douce, et de se prémunir contre les différentes incommodités qui étaient les suites naturelles du déluge, ils prirent plaisir à se rappeler les peines qu'ils avaient éprouvées, et dont ils se voyaient heureusement délivrés. Ils en consacrèrent le souvenir par des fêtes, dans lesquelles, à l'aide des symboles et des allégories, ils représentaient l'état où ils s'étaient trouvés après le déluge.

Les Égyptiens ne furent pas, sans doute, les

seuls qui célébrèrent de pareilles fêtes; mais les cérémonies qu'ils pratiquaient étaient plus brillantes et plus solennelles. Les symboles qu'ils employaient étaient mieux caractérisés, plus justes et plus frappans: c'est pourquoi nous nous bornons à décrire la manière dont ces fêtes étaient célébrées en Égypte.

On voyait d'abord une femme affligée qui représentait la terre changée par le déluge; elle pleurait amèrement la perte de sa fécondité. Cette femme, symbole de la terre, était appelée Isis dans l'usage ordinaire; mais, dans la cérémonie présente, on lui donnait un nom propre à exprimer ce qu'elle représentait; ce nom était *Ceretz*, qui, dans la langue du pays, signifiait fracture, ruine, bouleversement. Le lecteur voit sans peine, dans cet emblême l'origine de Cérès qui pleure la perte de sa fille; et ce qui rend cette explication plus plausible, c'est que le nom de *Persephoneh* (ou Proserpine) que les Grecs donnaient à la fille de Cérès, signifiait le blé égaré, dans la langue dont se servaient alors les Égyptiens.

Revenons à notre description: des filles égyptiennes portaient ensuite un petit coffre qui renfermait plusieurs choses mystérieuses et significatives: c'étaient différentes graines sauvages dont les hommes avaient été obligés de se nourrir avant l'invention de l'agriculture; des gâteaux faits de diverses sortes de blé, du sel, du fromage, du miel, de la laine, monumens des secours que l'industrie et le travail avaient procurés aux hommes, tant pour la nourriture que pour le vêtement; un enfant emmaillotté, symbole du labourage faible et naissant: cet enfant était regardé comme le fils bien-aimé d'Isis et se nom-

mait *Horus* ; un serpent, emblême de l'industrie, et qui était ordinairement d'or, ainsi que l'enfant; un van, instrument propre à nettoyer le blé; une flûte, ou quelqu'autre instrument de musique, pour signifier la joie et les actions de grâces que l'on rendait à Dieu dans ces fêtes. Enfin le plus singulier de tous ces symboles était une figure qui représentait les parties naturelles de l'homme: c'était la marque de l'affaiblissement d'Osiris et de la perte de sa fécondité. Osiris était chez les Égyptiens le symbole du soleil, et l'époux d'Isis.

Il avait été tué et mutilé par un monstre aquatique qui était le déluge. Ce symbole indiscret a donné lieu à plusieurs cérémonies infâmes des païens.

On portait aussi dans ces fêtes des torches, qui étaient une imitation de celles dont les enfans de Noé avaient été obligés de se servir pour suppléer à la lumière du jour pendant les longues nuits de l'hiver. Pendant cette espèce de procession, tous les assistans poussaient des cris plaintifs et imploraient le secours de Dieu par des exclamations vives et affectueuses, telles que la douleur et le besoin en mirent, sans doute, dans la bouche des hommes après le déluge. Ces fêtes représentatives étaient ordinairement accompagnées d'une espèce de chasse dont voici le motif.

Pendant le temps que les premiers hommes avaient demeuré rassemblés dans la Babylonie, les bêtes féroces s'étaient extrêmement multipliées dans les autres contrées. Lorsqu'ils se furent dispersés, ils se virent exposés aux attaques de ces animaux, et cherchèrent les moyens de les détruire. C'est en mémoire de cette triste nécessité,

que les Égyptiens avaient institué une chasse solennelle. Ils y paraissaient vêtus de peaux de boucs et de chèvres : les premiers hommes n'avaient point eu, sans doute, d'autres habits pour se garantir des injures de l'air, avant qu'ils eussent appris à filer la laine des brebis et le poil des chèvres : les chasseurs avaient coutume de se barbouiller le visage de sang ou de jus de mûres, et faisaient accroire que c'était le sang de quelque bête qu'ils avaient tuée. Ces chasses, dans la suite des temps, dégénérèrent en folies et en extravagances ; les chasseurs, peu contens d'une peau de bouc ou de quelqu'autre animal, s'appliquaient sur le visage des masques garnis de cornes, et qui représentaient la tête de l'animal même dont ils portaient la peau. Ils couraient dans cet équipage comme des furieux et des frénétiques, poussant d'affreux hurlemens. Les femmes imitaient les hommes, et les surpassaient même dans ces courses insensées : Telle est l'origine des bacchanales, des Bacchantes et des Satyres, qui étaient à la suite de Bacchus. »

Nul doute aussi, que ces fêtes ont été le type de toutes celles qui ont été faites sous divers prétextes, et dont nous avons extrait quelques-unes des plus remarquables, telles que celles des fous, celles des ânes etc.

FÊTE DES ANES. Cette fête se célébrait anciennement à Beauvais, le 14 janvier. On choisissait pour représenter la Vierge une fille, la plus belle de la ville ; on la faisait monter sur un âne richement enharnaché ; on lui mettait entre les bras un joli enfant ; dans cet état, suivie de l'évêque et du clergé, elle marchait en procession

de l'église cathédrale à l'église paroissiale de Saint-Étienne, entrait avec son âne dans le sanctuaire, où elle se plaçait du côté de l'évangile. Aussitôt l'Introït commençait. *L'Introït*, le *Kyrié*, le *Gloria*, le *Credo*, tout ce que le chœur chantait était terminé par ce refrain : *Hi-han, hi-han*, qu'on répétait en imitant la voix de l'âne; le Diacre, à la fin de la messe, tourné vers le peuple, disait : *Ite missa est, hi-han, hi-han, hi-han;* et le peuple répondait de même : *Deo gratias, hi-han, hi-han, hi-han.* (Au témoignage des missionnaires), les Indiens du Maduré, qui croient descendre d'un âne, et, en conséquence, les traitent en frères, prennent leur défense, poursuivent en justice et font condamner à l'amende quiconque les charge trop; s'ils eussent été témoins de cette fête, n'eussent pu s'empêcher de rire de pitié, en voyant un peuple civilisé et chrétien descendre ainsi au niveau de la brute. Si l'on recherche l'origine de cette fête, la fuite de la sainte famille en Egypte paraît y avoir donné lieu. D'autres auteurs l'attribuent à l'ânesse qui servit de monture à Jésus-Christ, lorsqu'il fit son entrée triomphante à Jérusalem. Jésus-Christ, suivant la légende, l'aurait mise en liberté et dispensée de tout travail, puis ladite ânesse après avoir marché sur les eaux de pied ferme, serait venue en la ville de Vérone, où elle aurait été grandement choyée, et serait morte en odeur de sainteté; telle fut, dit-on, la cause de la fête annuelle qui fut instituée à l'effet de perpétuer ce mémorable événement dans ladite ville de Vérone. Plusieurs pays de la chrétienté, s'empressèrent d'imiter un si pieux exemple.

FÊTE DES FOUS. Les Romains en changeant de religion, conservèrent beaucoup de leurs vieilles habitudes. Comment refuser à des gens pauvres et malheureux toute l'année, le plaisir de jouir cinq à six jours d'une ombre de liberté et d'égalité. Il est souvent plus facile de changer la forme d'un état que d'abolir un bal de village. Les chrétiens ne purent résister au plaisir d'avoir leurs saturnales, et substituèrent la fête des fous et le carnaval aux orgies du paganisme.

Cette fête des fous se célébrait à la même époque que les saturnales. Elle avait lieu dans les cathédrales et ensuite dans l'intérieur des villes épiscopales. C'était un homme du peuple qui figurait l'évêque ou l'archévêque ; on le consacrait la veille avec un baume très-peu respectable ; le lendemain on le lavait avant de l'introduire dans l'église, et on le conduisait nu dans la sacristie : alors on lui mettait les habits pontificaux, et des enfans marchaient devant lui en l'encensant avec un sabot, dans lequel ils brûlaient du vieux cuir ; tout le bas-chœur, barbouillé de lie, masqué et déguisé sous les costumes les plus grotesques, accompagnait l'archevêque, en faisant autour de lui les gestes les plus ridicules. Quand on était arrivé au chœur, on commençait une espèce d'office dont la majesté répondait à ce qui avait précédé. Puis, on jouait aux dés ; on mangeait de la viande dont on jetait les reliquats au nez du pontife, on le bafouait de toutes les manières, on le promenait dans la ville, et la journée se terminait par des orgies, des danses et des facéties de tous les genres.

L'église de Troyes conserve dans ses archives une lettre d'un de ses évêques adressée dans le

XVme siècle à l'archevêque de Sens, au sujet de la fête des fous. Ce ne fut qu'après de longs efforts que l'on parvint à abolir cette fête. Les fous bannis des églises, se promenèrent dans les rues, et reportèrent du mois de décembre à celui de février, la célébration de leurs orgies. Il ne reste plus, des anciennes saturnales, que notre carnaval. (Voyez *Carnaval.*)

FÊTE DES LANTERNES. C'est la plus brillante et la plus solennelle des fêtes qu'on célèbre à la Chine ; elle commence le quinzième jour de la première lune de l'année. La nuit qui précède ce jour remarquable, la grosse cloche du Palais de l'Empereur donne le signal de la fête ; on fait des décharges continuelles de canon; le son des tambours, des trompettes et de divers autres instrumens de musique se font entendre : enfin tout dispose à la joie. Le P. le Comte assure que le nombre des lanternes qu'on allume ce jour-là dans toute l'étendue de la Chine, se monte à plus de deux cents millions, parmi lesquelles il y en a qui ont jusqu'à trente pieds de diamètre. On leur donne pour origine la joie que le peuple ressentit à la mort d'un de ses souverains qui avait régné en tyran. C'est, dit-on, de cet usage chinois qu'est venu en France celui d'illuminer les jours de fêtes ; suivant une autre version, un mandarin, ayant perdu sa fille, toutes les personnes de sa maison et tous les habitans de l'endroit, qui aimaient beaucoup le mandarin, allumèrent des lanternes, et se mirent à la recherche de sa fille chérie : depuis ce temps, chaque année, on renouvelle cette fête.

Une fête analogue ce célébrait avec la plus grande pompe à Saïs, ville d'Egypte. L'on est porté à croire que ces fêtes étaient l'allégorie du retour de la belle saison.

FÊTE DE LA LUNE. La lune est un des premiers objets de l'idolâtrie des hommes. Elle a long-temps partagé leurs hommages avec le soleil. Les Egyptiens l'honorèrent sous le nom d'*Isis*, les autres Orientaux sous différens noms, tels qu'*Uranie*, *Astarté*, *Baaltide*, *Vénus*, etc. Les Grecs et les Romains, adorèrent aussi la lune, qu'ils supposaient sœur de *Phébus* ou du soleil. C'était la même qu'ils honoraient comme la déesse de la chasse, sous le nom de *Diane*.

La fête de la lune est célébrée à la Chine, avec beaucoup de solennité. Les anciens Empereurs ont fait bâtir un Palais exprès pour célébrer cette fête; il est situé sur une hauteur qu'on appelle *Toul-Chan*, c'est-à-dire, Montagne du Lièvre. Les Chinois s'imaginent que les taches de la lune représentent un lièvre qui pile du riz dans un mortier; en conséquence de cette idée, ils font exprès pour cette fête des gâteaux sucrés, qu'on appelle *yué-pim*, c'est-à-dire, gâteaux de la lune. Ils sont de forme ronde, ayant environ un pied de diamètre. Ils représentent la *lune pleine*, et ont au milieu un lièvre (fait de pâte de noix, d'amandes, de pignons, de sucre et d'autres ingrédiens), accroupi sur ses jambes de derrière ou couché à terre et mangeant quelque chose de rond. Il s'en fait aussi d'une forme très-élégante, ornés de plumes de paon, représentant la lune, et un lièvre pilant du riz; on s'envoie ces gâteaux les uns aux autres

la veille de la fête ; il s'en vend aussi dans les rues, ainsi que cela a lieu en France pour les gâteaux des Rois. La veille de cette fête, depuis le coucher du soleil et le lever de la lune jusqu'à minuit, tout le monde se promène avec ses amis et ses parens, dans les rues, dans les places publiques, dans les jardins et sur les terrasses des maisons pour attendre l'apparition du prétendu lièvre, qui doit se faire voir cette nuit-là dans la lune.

Les Hottentots regardent la lune comme une divinité, image visible de l'Etre Suprême qu'ils ne voient pas. Ils l'appellent *Gounja*, et lui font des offrandes qui consistent dans du lait et de la viande. Ils pratiquent, en l'honneur de cet astre, des cérémonies extravagantes. Ils chantent, ils dansent, ils se roulent par terre, et passent souvent des nuits entières dans cet exercice, en criant de toute leur force : *Mutschi asle!* C'est-à-dire : Je vous salue ; soyez la bien-venue ! » Ils répètent aussi fréquemment ces mots : *Chera chari ounquà*, qui signifie : « Accordez-nous de la pâture pour notre bétail, et du lait en abondance. »

FÊTES REPUBLICAINES. La Convention nationale, en fondant une ère nouvelle, avait, dès le 24 octobre 1793 (3 brumaire an 2), décrété la célébration des cinq jours complémentaires, appelés dans l'origine *Sans-culottides*. Ces jours étaient consacrés à la VERTU, au GÉNIE, au TRAVAIL, à l'OPINION et aux RÉCOMPENSES. Le 15 novembre 1793 (25 brumaire an 2), tout culte catholique cessa, dans l'église Notre-Dame, par ordre des membres de la commune, qui, le même

jour, prirent un arrêté pour célébrer la fête de la Raison. Elle eut lieu le 24 du même mois. Les chanteurs, les chœurs, les danseurs, danseuses et musiciens de l'Opéra figurèrent dans cette fête, où l'on chanta à la Raison une hymne commençant ainsi :

A tant de siècles d'imposture
Succède un jour de vérité,
De l'erreur la cohorte impure
Rampe aux pieds de la liberté.
Sur les ruines du despotisme
Nos mains ont placé ses autels ;
Français ! dressons-en de pareils,
Sur les débris du fanatisme !
Offrons à la Raison notre hommage et nos vœux,
Un peuple qui l'invoque est digne d'être heureux.

Robespierre proposa au comité de salut public un décret portant, entre autres choses : « que le peuple français reconnaissait l'existence de l'Être suprême et l'immortalité de l'âme. Qu'il reconnaissait que le culte digne de l'Être suprême est la pratique des devoirs de l'homme. Qu'il mettait au premier rang de ces devoirs la haine et la punition des tyrans, etc., etc. Qu'il serait institué des fêtes pour rappeler à l'homme la pensée de la divinité et la dignité de son être. Qu'elles emprunteraient leurs noms des événemens glorieux de la révolution, des vertus les plus chères et les plus utiles à l'homme, et des plus grands bienfaits de la nature..... Que la république célébrerait, aux jours de décadi, des fêtes à l'Être suprême et à la Nature, au Genre humain, au Peuple Français, aux Bienfaiteurs de l'humanité, aux Martyrs de la Liberté, à la Liberté et à l'Égalité, à la République, à la

Liberté du Monde, à l'amour de la patrie, à la haine des Tyrans et des Traîtres, à la Vérité, à la Justice, à la Pudeur, à la Gloire et à l'Immortalité, à l'Amitié, à la Frugalité, au Courage, à la Bonne Foi, à l'Héroïsme, au Désintéressement, au Stoïcisme, à l'Amour, à la Foi Conjugale, à l'Amour Paternel, à la Tendresse Maternelle, à la Piété Filiale, à l'Enfance, à la Jeunesse, à l'Age Viril, à la Vieillesse, au Malheur, à l'Agriculture, à l'Industrie, à nos Aïeux, à la Postérité, au Bonheur. »

La Fête à l'Être suprême, que l'on décréta en conséquence, eut lieu dans toute la France, et fut célébrée à Paris, le 8 juin 1794 (20 prairial an 2).

Un vaste amphitéâtre, qui pouvait contenir environ 2,000 personnes, avait été dressé contre le château des Tuileries du côté du jardin. Plus de huit cents musiciens en occupaient le bas. A midi arrivèrent les membres de la Convention, vêtus d'habits bleu de roi, avec des culottes peau de daim; le président, Maximilien Robespierre, se distinguait par un habit de velours violet, tel qu'en avaient les rois de France, lorsqu'ils portaient le deuil. Chaque député avait à la main un bouquet d'épis de blé, de fleurs et de fruits.

Robespierre parut à une tribune élévée au centre de l'amphitéâtre et prononça un discours dans lequel il félicita le peuple de ce que le jour consacré à fêter l'Être suprême était arrivé : « N'est-ce pas lui, disait-il, dont la main immortelle, en gravant dans le cœur de l'homme le code de la justice et de l'égalité, y traça la sentence de mort des tyrans! N'est-ce pas lui, qui, dès le commencement des temps, décréta la république et mit à l'ordre du jour, pour tous les siècles et

pour tous les peuples, la liberté et la justice, etc., etc.... Peuple généreux, veux-tu triompher de tes ennemis? pratique la justice, et rends à la divinité le seul culte digne d'elle, etc... etc... » On chanta ensuite la fameuse hymne :

Père de l'univers, suprême intelligence, etc.

En face de l'amphitéâtre, sur le bassin qu'on avait couvert d'un plancher, s'élevait un monument qui représentait, réunis, tous les ennemis de la félicité publique; l'*Athéisme* y dominait, soutenu par l'*Ambition*, l'*Egoïsme*, la *Discorde* et la fausse *Simplicité*, laquelle, à travers les haillons de la misère, dit l'auteur du programme de la fête, laissait entrevoir les ornemens dont se parent les esclaves de la royauté. Sur le front de ces figures on lisait ces mots : *seul espoir de l'étranger*. Robespierre mit le feu au groupe. L'Athéisme et les autres emblêmes devinrent la proie des flammes; la statue de la Sagesse, qui devait seule être épargnée, par un défaut de précaution, fut aussi consumée. La fête eut ensuite lieu au Champ-de-Mars, sur l'autel de la patrie. Une salve d'artillerie, aux cris répétés de VIVE la LIBERTÉ! termina cette fête.

Il est à remarquer que cette cérémonie eut lieu un mois et dix-neuf jours avant le supplice de Robespierre, qui semblait être alors à l'apogée de sa puissance.

Sous le Directoire exécutif, qui succéda à la Convention, on institua de nouvelles fêtes.

Par un décret du Corps législatif, rendu le 3 novembre 1795 (12 brumaire an 4), il fut statué qu'on célébrerait tous les ans sept fêtes nationales, aux époques ci-après indiquées, savoir :

Le 1er vendémiaire (22 septembre), celle de la fondation de la République ;

Le 10 germinal, celle de la Jeunesse ;

Le 10 floréal, celle des Époux ;

Le 10 prairial, celle de la Reconnaissance ;

Le 10 messidor, celle de l'Agriculture.

Les 9 et 10 thermidor, celle des Vieillards.

Toutes ces fêtes ont été abolies sous le Gouvernement consulaire.

FÊTE DU SEL. Cette substance est tellement précieuse pour tous les peuples, qu'elle fut un objet d'idolâtrie au Mexique et un prétexte pour commettre annuellement un crime affreux.

Les Mexicains célébraient tous les ans une fête solennelle, à laquelle tous les seigneurs les plus distingués de l'Empire étaient obligés d'assister. Ils se rendaient, pour cet effet, dans la capitale, avec un appareil et une suite digne de leur rang ; ce qui contribuait beaucoup à l'éclat et à la magnificence de la fête. Elle était instituée en l'honneur du Dieu du sel. On faisait choix d'une femme destinée à servir d'image vivante de cette divinité. On la revêtait d'habits convenables au rôle qu'elle devait jouer ; et, pendant tout le cours de la journée, on lui rendait les honneurs divins. Mais sa gloire était de bien courte durée, et le lendemain on la lui faisait payer bien cher, car elle était immolée pour le Dieu qu'elle avait représenté. Les fêtes de ce peuple étaient toutes cruelles et sanglantes ; jamais elles ne se terminaient sans immoler quelques victimes humaines en l'honneur des Dieux ! ! !

FÊTE DU SOLEIL. Cet astre si propre à faire

sentir la majesté, la puissance et la bonté du Créateur, fut le premier objet de l'idolâtrie des hommes. Il n'y a guère de peuple dont il n'ait reçu les hommages; mais il fut particulièrement honoré vers les climats où il semble commencer sa carrière, où sa chaleur est plus vive, plus puissante et plus féconde.

Tous les Orientaux adoraient le soleil sous différens noms : les Égyptiens sous celui d'*Osiris*, les Chaldéens et les Phéniciens, sous celui de *Bel* ou *Baal*, les Chananéens et les Ammonites, sous celui de *Moloch*, les Moabites, sous celui de *Belphégor*, les Perses, sous celui de *Mythras*, etc.

Les Grecs et les Romains rendaient aussi les honneurs divins au soleil, qu'ils appelaient Phœbus. Leurs poètes disaient qu'il avait dans le ciel un palais magnifique, dont Ovide donne une belle description au second livre de ses *Métamorphoses*.

Les Péruviens célébraient, au mois de juin, la grande fête du soleil, avec beaucoup de solennité. Ils offraient à cet astre, père de la lumière, un grand nombre de victimes. « Il fallait, dit Garcilasso de Véga, dans l'*Histoire des Incas*, que le feu dont ils se servaient dans ces sacrifices, leur fut donné, comme ils disaient, par la main même du soleil. Ils prenaient, pour cet effet, un grand bracelet, appelé *chipana*, semblable à ceux que les Incas (rois) portaient au poignet de la main gauche, excepté que celui qu'avait le principal de leurs prêtres, était plus grand que les autres. Il avait, au lieu de médaillon, un vase concave de la grosseur de la moitié d'une orange, extrêmement luisant et poli. On l'opposait directement au soleil, dans un cer-

tain point où les rayons qui sortaient du vase se ramassaient ensemble. On mettait, au lieu de mèche, un peu de charpie faite de coton, où le feu prenait aussitôt par un effet naturel. On brûlait les victimes avec ce feu ainsi allumé et donné de la main du soleil, et l'on s'en servait à faire rôtir toute la chair qui se mangeait ce jour-là. Ensuite ils prenaient de ce même feu, qu'ils portaient en offrande au temple du soleil et à la maison des vierges choisies, où l'on prenait soin de le conserver toute l'année; et c'était un fort mauvais présage quand il venait à s'éteindre.

S'il ne faisait point soleil la veille de la fête, qui était le jour auquel on apprêtait toutes les choses qui étaient nécessaires pour le sacrifice du lendemain et si, par conséquent, il n'y avait pas moyen d'en tirer du feu, on prenait deux petits bâtons gros comme le pouce, longs d'une demi-aune et d'un certain bois appelé *vyaca*, qui ressemblait à-peu-près à de la canelle; et, à force de les frotter ensemble, on en faisait sortir quantité d'étincelles qui prenaient à la mèche. Quoique ce moyen fut très-propre à faire du feu, cependant, lorsque la nécessité les contraignait de s'en servir pour les sacrifices de leur fête, ils s'affligaient fort et le prenaient pour un mauvais présage, disant qu'il fallait bien que le soleil fut irrité contre eux, puisqu'il refusait de leur donner du feu de sa main. » Une des plus pompeuses cérémonies de cette fête était la brillante procession des nobles du pays, qui tous venaient, chacun à leur rang, rendre hommage au soleil et lui faire leur offrande. Ils se faisaient remarquer par des habillemens superbes ou bizarres. « Les uns, dit Garcilasso, avaient

leurs robes semées de lames d'or, d'argent et de guirlandes riches sur leurs bonnets; les autres étaient vêtus de la peau d'un lion; d'autres paraissaient après ceux-ci, tels, sans comparaison, qu'on représente les anges; car ils étaient parés des aîles de l'oiseau que l'on appelle *cuntur*. Les aîles de cet oiseau sont parsemées de blanc et de noir et sont si grandes, qu'elles ont jusqu'à quinze pieds de long, à les mesurer d'un bout à l'autre. Ceux qui se paraient des plumes de ces cunturs le faisaient pour montrer qu'ils tiraient leur origine de ces oiseaux. Les Incas se déguisaient avec certains masques étrangers, qui portaient les plus horribles figures qu'ils pouvaient imaginer. A voir les singeries et les postures qu'ils faisaient dans ces assemblés, on les eut pris pour des fous; et, pour les mieux contrefaire, ils faisaient entre eux un bruit confus d'instrumens mal accordés, comme de flûtes et de tambours, tenant en main des peaux déchirées, dont ils se servaient à faire mille sottises; d'autres suivaient avec des ajustemens différens, et chaque nation portait les armes dont elle se servait à la guerre, comme des arcs, des flèches, des lances, des javelots et des haches longues et courtes, pour combattre d'une main et quelquefois des deux. Il y en avait aussi qui portaient des ornemens où étaient représentées les belles actions qu'ils avaient faites au service du soleil et des Incas, et d'autres qui menaient une grande suite de valets qui jouaient des *atabales* (sorte de tambour) et sonnaient de la trompette; en un mot, ces peuples y paraissaient avec le meilleur équipage et le plus de suite qu'il lui était possible d'avoir, les uns faisant à l'envi des autres, pour

y briller plus que leurs voisins. Avant que de solenniser cette fête, ils s'y préparaient par un jeûne fort austère. Ils ne mangaient, en trois jours, qu'un peu de maïs blanc, encore était-il tout cru, avec quelques herbes de celles qu'on nomme chucam, et ne buvaient que de l'eau. Ils s'abstenaient, durant ce temps-là, de la compagnie de leurs femmes, et l'on ne faisait point de feu en aucun endroit de la ville. Après ce jeûne, la veille de la fête du soleil, les prêtres Incas commis à faire les sacrifices, passaient la nuit à tenir prêts les moutons et les agneaux qu'il fallait sacrifier. Ils préparaient aussi les vivres et la boisson qu'on devait présenter au soleil pour son offrande. On donnait ordre à toutes ces choses, après qu'on s'était informé à-peu-près du nombre des gens qui étaient venus à cette fête; car il fallait que, non seulement les curacas ou caciques, les ambassadeurs, leurs parens et ceux qui étaient leurs domestiques et leurs sujets eussent part à ces offrandes, mais encore toutes les nations en général qui assistaient à cette solemnité. Cette même nuit, les femmes du soleil employaient le temps à pétrir une certaine pâte appelée *cancu*, dont elles faisaient de petits pains ronds de la grosseur d'une pomme. Il faut remarquer que ces Indiens ne faisaient jamais du pain de leur blé, qu'en cette solennité et à une autre fête nommée *citua*, et même qu'ils n'en mangaient que deux ou trois morceaux seulement, parce que la *gara*, qui était une espèce de légume, leur tenait lieu de pain, soit qu'ils en fissent cuire le grain, ou qu'ils le rôtissent. Il fallait que ce fussent les vierges choisies, vouées au soleil pour être ses femmes, qui pétrissent la farine dont se faisait le pain,

principalement celui que l'Incas et ceux du sang royal devaient manger, et qu'elles mêmes apprêtassent toutes les autres viandes de cette fête, parce que ce jour-là ce n'était pas les enfans du soleil qui traitaient leur père, mais c'était plutôt le soleil qui traitait ses enfans. Pour le commun du peuple, il était servi par une infinité d'autres femmes, qui lui apprêtaient à manger et qui lui faisaient du pain avec beaucoup de soin et d'attention; car, quoiqu'on ne le fît que pour le commun, il fallait néanmoins que la farine en fût pure. Il n'était permis de manger de ce pain que le jour de cette solennité, qui était la plus grande de toutes leurs fêtes, parce qu'on la regardait comme une chose sacrée. »

Les peuplades de la Virginie adoraient aussi le soleil; ils pratiquaient en son honneur un culte quotidien, qui consistait à aller tous les matins, dès l'aube du jour, se purifier dans quelques rivières : hommes, femmes, tous pratiquaient cette ablution. Ils ne cessaient de se laver, jusqu'au lever du soleil. Dès qu'ils apercevaient ses premiers rayons, alors purifiés, comme ils se l'imaginaient, ils lui offraient des hommages dignes de lui et lui présentaient des offrandes de tabac.

Les Floridiens adoraient aussi le soleil; ils avaient quatre fêtes principales, dans lesquelles le peuple apportait ses offrandes au temple du soleil. Voici une des cérémonies les plus remarquables de ces fêtes. Le prêtre versait du miel dans une pierre creuse, placée devant une table de pierre, il répandait à l'entour une certaine quantité de maïs, pour servir de nourriture à des oiseaux consacrés au soleil, et qui, suivant les Floridiens, chantaient les louanges de cet astre.

Ces oiseaux, nommés *ionatzulis*, étaient apportés exprès dans des cages, pour servir à la solennité de la fête. Vers l'heure de midi, lorsque les rayons du soleil commençaient à tomber sur la table de pierre, les prêtres achevaient de brûler leurs parfums; puis, par le moyen du sort, six d'entre eux étaient choisis pour ouvrir la cage et délivrer six oiseaux du soleil, auxquels on laissait prendre l'essor.

Cette fête n'avait rien d'offensif, sa simplicité honorait le peuple qui la célébrait; il n'en était point ainsi dans les autres peuplades, où les trophées les plus sanglans souillaient les hommages qu'ils rendaient à l'être bienfaiteur de l'univers.

La plus grande partie de ces peuplades idolâtres font aujourd'hui partie des États-Unis et des républiques de l'Amérique du Sud. Elles ont abandonné leur ancien culte, pour celui des vainqueurs; il n'y a plus que celles qui habitent l'intérieur des terres où la civilisation européenne n'est point encore parvenue, qui adorent le dieu de leurs pères.

FEU. Un des élémens qui semble indispensable à la vie, le feu, a cependant été ignoré des premiers hommes; cette vérité est généralement attestée par les traditions les plus anciennes, toutes unanimes sur ce sujet. Les Égyptiens, les Phéniciens, les Grecs et plusieurs autres nations, avouent qu'originairement leurs ancêtres n'avaient pas l'usage du feu; les Chinois conviennent de la même ignorance et de la même grossièreté dans leurs premiers pères. Les habitans des îles Mariannes, découvertes en 1521, n'a-

vaient aucune idée du feu : jamais ils ne furent plus surpris que lorsqu'ils en virent, lors de la descente que fit Magellan dans une de leurs îles; ils regardèrent le feu, dans le commencement, comme une espèce d'animal qui s'attachait au bois dont il se nourrissait. Les premiers qui s'en approchèrent de trop près s'étant brûlés, en donnèrent de la crainte aux autres et n'osaient plus le regarder que de loin, de peur, disaient-ils, d'en être mordus, et que ce terrible animal ne les blessât par sa violente respiration. Telle avait été l'idée que les Grecs s'en étaient formés originairement.

Les Egyptiens croient être redevables de la connaissance du feu à la foudre. Posséder du feu ne suffisait pas, il fallait encore savoir s'en servir, le transporter, l'éteindre et le rallumer à volonté : aussi tous les peuples ont-ils retenu et conservé soigneusement les noms de ceux auxquels ils ont cru être redevables d'une découverte si importante; ils les ont même regardés comme les inventeurs des arts, parce qu'en effet il n'y a presque aucun art qui puisse se passer du feu. Les traditions anciennes et l'exemple des nations sauvages, nous fournissent des conjectures assez justes sur les moyens employés par les premiers hommes pour se procurer du feu lorsqu'ils en avaient besoin. On n'avait pas été longtemps sans remarquer qu'en frappant deux cailloux l'un contre l'autre, il en sortait des étincelles : on profita de cette découverte. Le froissement de deux morceaux de bois l'un contre l'autre produisit des étincelles et finit par les enflammer : c'en fut assez pour apprendre la manière de se procurer du feu. Cette manière est encore en usage parmi les nations sauvages.

FEU DE JOIE. L'usage des feux de joie est de la plus haute antiquité. C'était au milieu de pareils feux que les patriarches offraient des sacrifices à la divinité. Les Grecs allumaient en l'honneur de Minerve, de Vulcain et de Prométhée, une infinité de lampes, en action de grâce de ce que la première de ces divinités leur avait donné l'huile, que Vulcain était le premier fabricateur des lampes, et que Prométhée les avait rendues utiles par le feu qu'il avait dérobé dans le ciel.

Un véritable feu de joie, pour le peuple romain, fut celui où l'Empereur Adrien annula et brûla au milieu de la Place de Trajan, à Rome, ses créances sur les provinces. Elles se montaient à une somme immense ; on les évalue à environ cent trente-trois millions cinq cent mille francs de notre monnaie. La mémoire de cette belle action, qui ne périra jamais, s'est conservée dans les historiens et dans les médailles.

FEU DE LA SAINT-JEAN. Les feux de la Saint-Jean, suivant la remarque de Court-de-Géblin, ont succédé aux feux sacrés allumés à minuit, au moment du solstice, chez les Orientaux, qui figuraient par cette flamme le renouvellement de leur année. Ces feux de joie étaient accompagnés de vœux et de sacrifices pour la prospérité des biens de la terre. On dansait autour de ces feux ; les plus agiles sautaient par-dessus.

En se retirant, chacun emportait un tison plus ou moins grand, et le reste était jeté au vent, pour qu'il dissipât tous les malheurs, comme il dissipait les cendres. Plusieurs siècles après,

lorsque le solstice ne fit plus l'ouverture de l'année, on continua également l'usage des feux dans le même temps, par une suite de l'habitude et des idées superstitieuses qu'on y avait attachées. L'usage d'allumer des feux le jour de la *Saint-Jean* subsiste encore dans plusieurs départemens; ces feux, dans les campagnes surtout, sont encore un objet de religion; en quelques endroits, on y vient processionnellement chanter des hymnes et faire des prières. En voyant le clergé sanctionner ce feu, comment les paysans ne lui attribueraient-ils pas des vertus surnaturelles, telles que celle de conjurer les démons, etc? (*Voyez* Chat.)

FEU (*Saint-Elme*, ou Saint-Nicolas.) Nom qu'on donne à certains feux qui voltigent sur la surface des eaux, qui s'attachent quelquefois aux mâts d'un vaisseau et qui paraissent ordinairement après la tempête. La crédulité des matelots ne manque jamais d'en faire hommage, soit à Saint-Elme ou à Saint-Nicolas, ou même à tous les deux s'il paraît, comme cela arrive assez souvent, deux flammes ensemble, ce qui était chez les anciens le présage infaillible du beau temps, aussi les nommaient-ils *Castor* et *Pollux*.

FEU FOLLET. Il en est de même de ces feux follets que, dans quelques villages, on appelle des *culards*.

Ces esprits malins qui, dit-on, attirent les voyageurs pour les noyer dans les étangs, sont des vapeurs inflammables qui se dégagent des marais, et s'allument à l'aide de l'électricité, ou par quelque autre cause inconnue: on les voit voltiger aussi quelquefois dans les cimetières. Ces sortes

de vapeurs sont communes dans tous les lieux qui renferment des matières animales ou végétales en putréfaction. Elles ne rient pas, comme le prétendent les gens de la campagne ; mais leur inflammation est quelquefois accompagnée d'un léger pétillement, comme l'étincelle électrique.

FEU GRÉGEOIS. Nous terminons cet article par le plus terrible de tous les feux, le feu grégeois ; il fut ainsi appelé parce que les Grecs s'en servirent les premiers. On en attribue la découverte à Callinique, ingénieur d'Héliopolis en Syrie, au septième siècle. Le feu grégeois se jetait quelquefois avec une espèce de mortier, ou bien avec des arbalètes à tour ; souvent dans des fioles ou dans des pots; d'autrefois, ce feu, qui augmentait de force et de violence dans l'eau qui semblait lui servir d'aliment, et que l'huile pouvait seule éteindre, était lancé avec des pièces de fer aigu, enduits de poix, d'huile et d'étoupes. Sous le règne de Saint-Louis, les Sarrasins se servirent avec succès de ce feu, qui causa le plus grand ravage dans l'armée des Croisés. Les Français savaient le secret de l'éteindre et ils y réussirent plusieurs fois, comme le témoigne Joinville, par le moyen de vinaigre mêlé de sable et d'urine, ou avec des cuirs d'animaux nouvellement écorchés.

Le secret de ce feu se perdit ensuite jusqu'au règne de Louis XV : alors, un nommé Dupré le retrouva ; mais ce prince récompensa l'inventeur, à la condition d'ensevelir dans le secret une découverte qui pouvait devenir si funeste à l'espèce humaine. Ce feu redoutable vient d'être retrouvé par un chimiste anglais nommé Davy.

Le baron d'Aretin a découvert depuis quelque temps, dans la bibliotèque de Munich, un manuscrit latin du XIIIme siècle, contenant un traité et la recette du feu grégeois, que les savans croyaient perdu.

En 1794, J.-P. Coste, pasteur de l'église protestante française à Charles-Town, écrivit à la Convention nationale, pour lui faire hommage d'une nouvelle machine de guerre, au moyen de laquelle six vaisseaux de ligne pourraient détruire, dans un seul jour, toute la marine de l'Europe, si on pouvait l'attaquer. Cette machine pouvait aussi s'employer contre les troupes de terre; sa force est telle que, lancée contre une muraille, elle l'enflamme pour une demie-heure. En 1797, un sieur Chevalier a inventé une fusée incendiaire inextinguible qui se lance avec une arme à feu et brûle la voilure et les agrès d'un vaisseau.

FÈVES. Les Egyptiens n'en semaient ni n'en mangeaient, et Pytagore les défendait expressément à ses disciples; l'on croit que cette défense était plutôt allégorique et relative à l'abstinence du sexe, qu'à leur influence sur la santé. En France, elles sont préférées vertes; sèches, elles sont plus difficiles à digérer.

En 1813, l'on découvrit qu'on pouvait tirer de la filasse de la paille des fèves, en la faisant rouir. Cette invention peut être très-utile pour faire le papier.

Jamais la fève ne fut bonne
Pour ceux que la goutte affaiblit,
On tient même qu'elle la donne;
Plus d'un savant auteur l'a dit.

(*E. de S.*)

FIGUE. Les figues sont des fruits délicieux que l'on sert sur les meilleures tables ; elles sont originaires de l'Asie ; ce furent encore les Romains qui les apportèrent en Italie ; elle croissent particulièrement et sont plus exquises dans les pays chauds ; sous une autre latitude, elles ont peu de goût. Au Malabar, on trouve des figuiers qui ont jusqu'à cinquante pieds de circonférence.

Crue ou cuite, la figue est un fruit des meilleurs,
Elle nourrit, engraisse et sert en médecine,
Elle lâche le ventre, adoucit la poitrine,
Et guérit beaucoup de tumeurs.
Pour les glandes, l'abcès, même les écrouelles,
Son cataplasme a fait les cures les plus belles.
Joignez-y le pavot, elle aura la vertu
De retirer des chairs un éclat d'os rompu
(*E. de S.*)

FLACON. Rabelais dit que les moines avaient inventé pour leur usage des flacons faits en forme de bréviaire, et qu'on les trouvait occupés à boire quand on les croyait en oraison. L'archevêque Hincmar conte sérieusement que Saint-Remi donna à Clovis un flacon plein d'un vin pur qui ne tarissait pas, montait ou descendait, si le roi devait gagner des batailles ou les perdre ; mais il oublie d'en enseigner la fabrique. Les flacons sont aujourd'hui des bijoux de première nécessité pour dissiper les vertiges auxquels nos petites maîtresses sont sujettes, et les préserver de ressentir les effets du mauvais air.

FOIE. Les animaux qui sont jeunes et qui ont été nourris et engraissés avec de bons alimens, ont un foie tendre, succulent et d'un goût agréable. Par exemple, on mange avec dé-

lice les foies gras des poules, des poulets, des chapons, des oies, et de ces jeunes cochons que l'on a nourris avec de la farine, du lait, des figues sèches, des fèves et autres alimens pareils. On fait encore assez de cas des foies de veau ; mais ceux de plusieurs quadrupèdes, déjà avancés en âge, peuvent passer comme de fort mauvais alimens. Strasbourg est renommé pour ses pâtés de foie gras.

Du canard, du poulet, le foie est délicat :
Des autres on fait moins d'état.
(*E. de S.*)

FOUR. Selon Suidas, un Egyptien nommé Annos, imagina de faire de petits fours carrés. On perfectionna cette invention en creusant des bancs d'argiles où l'on fit des fours d'une seule pièce, et l'on parvint enfin à en construire de briques, de grès, etc. Au temps de Saint-Jérôme on connaissait déjà les fours de campagne. Autrefois il y avait à Paris des fours bannaux : Philippe-le-Bel, en 1305, abolit cette bannalité, et permit aux habitans d'avoir des fours dans leurs maisons, et même de vendre du pain à leurs voisins. Jusqu'en 1789 on payait au seigneur, dans beaucoup de villages, le droit de four ; ce droit, juste dans son origine, puisque les seigneurs avaient fait construire des fours publics à leurs frais, n'était que le remboursement des avances qu'ils avaient faites ; il aurait en conséquence dû s'éteindre, ce qui n'ayant pas eu lieu, il devint un droit arbitraire et illégal.

FOURCHETTE. Les premiers hommes et leurs descendans, jusqu'au dernier siècle, ne connurent point les fourchettes ; cet instrument

consistait à la Chine (lors du voyage de lord Macartney, en 1792), en deux petits morceaux de bois, dont les Chinois se servaient pour manger. (*Voyez cuillière.*)

FRAISE. En latin *fraga*. Il y en a de deux sortes, les unes sont cultivées dans les jardins; les autres sont sauvages et naissent sans culture dans les bois; les premières sont les plus belles, les mieux nourries et les plus estimées; les unes et les autres rafraîchissent, humectent et conviennent aux tempéramens bilieux; elles sont encore meilleures si on les assaisonne de vin et de sucre, ce qui en corrige la trop grande fraîcheur.

La fraise du Chili, fut primitivement portée d'Espagne au Chili par les Espagnols; elle y a si bien prospéré, que son fruit y devient ordinairement gros comme une forte noix et souvent comme un œuf de poule. En 1716, M. Frezier en rapporta du Chili quelques pieds en France. La fraise ananas est originaire de la Louisiane, elle fut nommée ananas parce qu'elle a le même parfum que ce fruit. C'est en 1767 qu'on en a vu les premiers plants à Paris; le goût particulier que Louis XIV avait pour les fraises, en a beaucoup favorisé la culture et la multiplication, les jardiniers de ses maisons royales lui en servaient presque toute l'année sans interruption.

FRICANDEAU. Ce met fut inventé en Orient; c'est un aliment très-agréable pour les personnes bien portantes. Il convient peu aux convalescens et aux estomacs faibles.

FRAMBOISE. En latin *framboisia*. Ce fruit

a les mêmes qualités que les fraises; les sirops, les ratafiats et les confitures, en emploient la presque totalité. Le framboisier est appelé en latin *rubus idæus*, parce que c'est une espèce de ronce qui venait autrefois en abondance sur le mont Ida, en Grèce.

FROMAGE. Son nom vient de la forme d'osier dans laquelle on le met égoutter. Le fromage fut inventé par Aristé, roi d'Arcadie. Parmi les fromages les plus estimés, nous citerons celui de Pergame, très-recherché à Rome, de Cheshire, Glocester et Warwikshire, en Angleterre; le Parmesan en Italie; en France, le Roquefort, le Livaro, le Marolles, le Brie, et celui de Neufchâtel sont encore assez estimés; celui de Gruyère en Suisse et celui de Hollande jouissent d'une grande réputation.

On connaît depuis très-long-temps l'art de persiller le fromage, c'est-à-dire, de faire entrer dans sa pâte, lorsqu'on le fait, certaines herbes (les Romains mêlaient dans le leur du thim réduit en poudre; dans la Lorraine l'on y mettait de la graine de fenouil), qui, en lui communiquant leur saveur, lui donne encore des veines ou taches vertes assez agréables à l'œil. Ce secret a plus de neuf siècles, comme le prouve l'anecdote suivante sur Charlemagne, rapportée par le moine de Saint-Gal.

« L'empereur dans un de ses voyages, dit l'historien, descendit à l'improviste et sans être attendu, chez un évêque, c'était un vendredi. Le prélat n'avait point de poisson; et il n'osait d'ailleurs, à cause de l'abstinence du jour, faire servir de la viande au prince. Il lui présenta donc

ce qu'il avait chez lui, de la graisse (*la graisse était considérée comme aliment maigre, pour celui qui s'abstenait toute l'année de manger de la viande*) et du fromage; Charles mangea du fromage, mais prenant les taches du persillé pour de la pourriture, il avait soin auparavant de les enlever avec la pointe de son couteau. L'évêque qui était debout auprès de la table, ainsi que la suite du prince, prit la liberté de lui représenter que ce qu'il jetait était le meilleur du fromage, Charles goûta donc du persillé; il trouva que son hôte avait raison, et le charga même de lui envoyer, tous les ans, à Aix-la-Chapelle deux caisses de fromages pareils. L'évêque lui répondit qu'il était bien en son pouvoir d'envoyer des fromages; mais qu'il ne l'était pas d'envoyer des persillés, parce que ce n'est qu'en les ouvrant qu'on peut s'assurer si le marchand n'a point trompé. Eh bien, dit l'empereur, avant de les faire partir, coupez-les par le milieu; il vous sera aisé de voir s'ils sont tels que je le désire, vous n'aurez plus ensuite qu'à rapprocher les deux moitiés, en les assujettissant avec une cheville de bois; puis vous mettrez le tout en caisse. » J'ai cru devoir rapporter cette anecdote toute entière, qui, par sa naïveté, peint mieux les mœurs du temps que tout ce que l'on pourrait dire.

Les fromages d'Italie ont été introduit assez tard dans le royaume. Le Parmesan, tant prisé aujourd'hui, n'y a été connu que sous Charles VIII; quand ce monarque, dans son expédition de Naples, passa par Plaisance, les bourgeois vinrent lui offrir plusieurs fromages; il fut tellement émerveillé de leur grandeur énorme (la

chronique à la suite de Monstrelet les représente *aussi grands quasi, comme la largeur de meules à moulins*), que, par curiosité, il en envoya un à la reine et au duc de Bourbon, lesquels étaient alors en Bourbonnais. La cour le trouva excellent, et l'on en prit si bien le goût, qu'au siècle suivant, selon Champier, c'était celui dont on faisait le plus de cas.

Le fromage est froid, dur, astringent et grossier;
Avec d'excellent pain il faut l'associer.
Quand on le mange avec régime,
C'est un fort bon manger pour qui se porte bien;
Pour un estomac cacochyme
Tout bon qu'il est, il ne vaut rien.
(*E. de S.*)

FUNÉRAILLES. Derniers devoirs que l'on rend aux morts. Chez tous les peuples et dans toutes les religions du monde, l'amour, la reconnaissance, et plus souvent la vanité ont consacré ces devoirs par les plus augustes cérémonies. Une douleur sincère se soulage en se manifestant au dehors, des regrets simulés ont besoin d'un appareil extérieur pour être crus sincères; ajoutons à cela le sentiment intime et presqu'universel de l'immortalité de l'âme et l'incertitude de son état après sa séparation d'avec le corps. En faut-il davantage pour expliquer l'accord et l'unanimité de toutes les nations? Ce qui n'est point aussi facile à expliquer, ce sont les festins, ou plutôt les orgies qui ont lieu aussi bien chez les sauvages, que chez les peuples policés. Nous allons extraire quelques-unes de leurs cérémonies, où l'on verra les festins sécher les larmes, écoutons ce qu'en dit Lucien :

« Le Grec brûle les morts; le Persan les

enterre ; l'Indien les enduit de graisse de cochon; l'Egyptien les embaume. Ce dernier, après avoir fait dessécher le cadavre de son père, le fait asseoir à sa table comme un convive, boit et mange avec lui. Je parle de ce fait comme témoin oculaire. Souvent un Egyptien dans l'indigence trouve de l'argent à emprunter en donnant pour gage le corps de son père ou de son frère. Que dirai-je des tombeaux, des pyramides, des inscriptions ? Brillantes folies, pompeuses bagatelles qui sont enfin victimes du temps ; plusieurs pour honorer les funérailles, ont institué des jeux et des oraisons funèbres, destinés à servir de témoignage en faveur des morts auprès des juges infernaux. Il ne faut pas oublier les repas funèbres qui suivent toujours les funérailles : les parens du défunt y jouent une nouvelle farce ; quoiqu'affamés par un jeûne de trois jours, ils se font cependant bien prier pour prendre quelque nourriture; leurs amis emploient toute leur rhétorique pour leur persuader de manger, tandis que la faim la plus éloquente les presse vivement de son côté. »

Il est à remarquer que dès ce temps une loi expresse défendait d'enterrer personne dans l'enceinte des villes; les empereurs et les vestales avaient seuls ce privilège. La sagesse de cette loi est universellement reconnue, et à peine en France cet usage est-il aboli dans les villes ; il existe encore au sein des villages.

Chez les Romains, lorsqu'un malade avait rendu les derniers soupirs et que ses plus proches parens lui avaient fermé les yeux, tous ceux qui étaient dans la maison l'appelaient plusieurs fois par son nom à haute voix ; le mort ne répondant

point, on le lavait avec de l'eau chaude, on le parfumait, et on lui mettait une robe blanche. Dans cet état on le plaçait sur le seuil de la porte, les pieds tournés du côté de la rue ; et en signe de deuil, on plantait un cyprès auprès de la maison. Le mort restait ainsi l'espace de sept jours, pendant lesquels les parens allaient dans le temple de la déesse *Libitine*, acheter toutes les choses nécessaires aux funérailles.

En Egypte, il y avait un lieu consacré pour la sépulture commune : il était situé au-delà d'un lac nommé *Achérusis*. Le mort était apporté sur le bord de ce lac, au pied d'un tribunal composé de plusieurs juges qui informaient de sa vie et mœurs. S'il n'avait pas payé ses dettes, on livrait son corps à ses créanciers pour obliger ceux de sa famille à le retirer de leurs mains, en se cotisant pour faire la somme due. S'il n'avait pas été fidèle aux lois, le corps demeurait privé de sépulture et était jeté dans une espèce de voirie; dans le cas contraire, on faisait son éloge, mais jamais on ne lui faisait un mérite de sa naissance qu'on supposait être la même pour tous les hommes. Sur le bord du lac était un batelier sévère et incorruptible, qui recevait le corps mort dans sa barque par l'ordre exprès des juges, et jamais autrement. Les Rois d'Égypte eux-mêmes étaient traités avec une égale rigueur, et n'étaient pas admis dans la barque sans la permission des juges qui les privaient quelquefois de la sépulture. Le batelier conduisait le corps au-delà du lac, dans une plaine embellie de prairie, de ruisseaux, de bosquets et de tous les agrémens champêtres : ce lieu se nommait *Elizont*, ou Champs-Elysées, c'est-à-

dire, pleine satisfaction, séjour de repos ou de joie. A l'entrée de ce séjour était une figure de chien à trois gueules, que l'on nommait *Cerbère*. La cérémonie finissait par jeter trois fois du sable, et par dire trois fois adieu au défunt.

Les Juifs enterraient les gens du commun après avoir lavé leur corps; mais ils embaumaient les personnes de distinction, et les enfermaient dans des sépulcres.

Les Grecs modernes font dire un grand nombre de messes; le prêtre ou Papas met sur l'estomac du mort un morceau de pot cassé sur lequel on a gravé avec la pointe d'un couteau une croix et les initiales I. N. R. I. (Jésus Nazaréen, roi des Juifs); ensuite on fait les adieux au mort, et chacun se retire. Les parens envoient de quoi manger à l'époux survivant, et vont, pour le consoler, faire la débauche avec lui.

En Russie, l'enterrement n'a lieu que huit à dix jours après le décès : le prêtre met un passeport dans la main du mort; ce passeport est signé du métropolitain et du confesseur, qui le vendent selon la qualité des personnes qui l'achètent.

En Géorgie, c'est une lettre écrite par le Patriarche, dans laquelle Saint-Pierre est très-instamment prié d'introduire dans le ciel le porteur : le prélat met sur la poitrine de chaque défunt cette missive, qui lui est toujours bien payée.

Les Abyssins pleurent leurs morts pendant quarante jours, temps que durent leurs cérémonies funèbres.

Les Turcs lavent le corps avec de l'eau chaude et du savon, et après avoir brûlé assez d'encens pour chasser le diable et les autres esprits ma-

lins qui rôdent autour de lui, on l'enveloppe d'un suaire sans couture, afin que dans l'autre monde il puisse se mettre à genoux lorsqu'il subira son jugement. Pendant l'inhumation, les femmes et les filles demeurent à la maison pour apprêter à manger aux *Imans* (prêtres), qui après avoir mis le corps dans le tombeau, reviennent pour faire bonne chère et pour recevoir dix *aspres* (trois sous), qui font leur rétribution ordinaire.

Les Lapons, même ceux qui font profession d'être chrétiens, observent dans leurs funérailles plusieurs pratiques superstitieuses : ils s'imaginent que celui qui fait la fosse du mort ne tardera pas à le suivre, et personne ne veut se charger d'une fonction si dangereuse ; ils laissent le traîneau sur lequel on a apporté le corps du mort et tous les vêtemens qu'il avait pendant sa maladie, son lit, sa couverture, tout ce qui était sur lui. On fait le festin des funérailles trois jours après celui de l'enterrement ; les parens et les alliés du défunt y sont conviés ; ils y mangent la chair du renne qui a traîné le corps mort jusqu'au lieu de la sépulture : ils en ramassent les os avec soin dans un panier, sur lequel ils mettent la figure d'un homme, aussi bien qu'ils peuvent la former, grande ou petite à proportion de la taille du défunt, et enterrent tout cela. Ensuite, ils se frottent le visage avec de l'eau-de-vie et boivent à la ronde en l'honneur du mort ce qu'ils appellent le vin du bienheureux, qui a le bonheur d'être délivré des misères de ce monde.

A la Chine, lorsqu'un malade est absolument désespéré et qu'on n'attend plus que le moment de sa mort, on a coutume de lui présenter l'image

du diable qui tient de la main droite le soleil, et de la gauche un poignard ; on l'exhorte à attacher ses yeux mourans sur cette peinture, comme on exhorte un chrétien à fixer ses regards sur le crucifix. Sitôt qu'il a rendu le dernier soupir, un de ses parens ou de ses amis se saisit de sa robe, et montant sur le toît de la maison, déploie cette robe vers le nord, appelant avec de grands cris, jusqu'à trois fois, l'âme du défunt ; il se tourne ensuite vers le midi, répète la même cérémonie ; après quoi, il descend, étend la robe sur le cadavre qui, pendant l'espace de trois jours, demeure dans cet état.

Avant de le porter au lieu de la sépulture, on lui met dans la bouche du blé ou du riz ; si c'est une personne riche, on lui met de l'or ou de l'argent ; on ne le fait point sortir de la maison par la porte ordinaire ; on pratique exprès une nouvelle ouverture que l'on a soin de refermer aussitôt. Près du tombeau, il y a des salles construites exprès où a lieu le festin en l'honneur du défunt.

Les Japonais ont le respect le plus profond pour la mémoire des morts : des tablettes de décès qu'ils appellent *biojust*, sont suspendues au-dessus de leurs portes ; elles contiennent les exploits du mort, et les dignités dont il a été honoré. Les seigneurs japonais, après leurs mort, sont suivis dans l'autre monde par la plupart de leurs esclaves et de leurs officiers, qui se donnent la mort volontairement, dit-on, afin d'accompagner leur maître dans sa nouvelle demeure. Cette coutume, usitée chez plusieurs nations de l'Orient, a pour politique de prévenir les assassinats, en faisant désirer la conservation d'hom-

mes auxquels nombre d'existences sont attachées. Dans l'Indoustan les veuves se brûlaient avec le corps de leurs maris. Grâce aux efforts des Anglais, cet usage est aujourd'hui très-rare.

Nous terminerons cette nomenclature de cérémonies plus ou moins bizarres, qui seraient trop longues à décrire, en disant que les Coréens, les Tonquinois, les Siamois, les Parsis, les Péguans, généralement tous les Indiens, Africains, Américains et Européens, sont dans l'usage de terminer leurs cérémonies funèbres par des festins, qui ont lieu souvent, soit en présence du cadavre, ou dans la maison dont il sort, et au milieu de familles éplorées, que l'on force à prendre part à ces dégoûtantes saturnales, qu'un usage universel ne peut autoriser aux yeux de la raison et de l'humanité.

G

GASTER. (l's et l'r sont sonores, Gas-ter.) C'est un mot que la médecine a emprunté des Grecs, et que Rabelais, et plusieurs autres littérateurs ont employé dans le style badin, pour désigner le ventre, l'estomac. Sous le nom de gaster, Rabelais personnifie le ventre, l'appétit, la gourmandise ; et il appelle *Gastrolâtre* (adorateurs du ventre, qui font un dieu de leur ventre) les moines que les satiriques accusent d'être gourmands : ils ne connaissaient pas les ventrus du jour !!!.. « Maître Gaster, dit Rabelais, est un gros glouton qui demande matin et soir une nouvelle offrande, et qui ne laisse point dame marmitte en paix ; donc, il est toujours bon de sa-

voir où l'on dîne ; et partant, tout homme d'esprit qui bâtit, commence sagement par fonder la cuisine.

GÉLATINE. L'invention de cette espèce de gelée est due à M. Darcet, célèbre chimiste. La gélatine renferme sous un très-petit volume une très-grande quantité de matières nutritives ; et une once de celle dite sèche ou alimentaire, représente, dans la confection des bouillons, une livre de la meilleure viande de bœuf ; formée en tablette elle est très-utile aux voyageurs ; il y a aussi des tablettes de café : il suffit pour obtenir un bouillon ou une tasse de café, de faire bouillir de l'eau et mettre une tablette dedans.

GIBIER. Au treizième siècle, nos pères étaient bien moins délicats que nous sur la qualité du gibier, on aura peine a croire qu'ils mangeaient le héron, la grue, la corneille, la cigogne, le cigne, le cormoran et le butor ; que ces oiseaux étaient servis sur les meilleures tables tandis que, par un préjugé extraordinaire, ces mêmes hommes n'osaient toucher au gibier lorsqu'il était jeune ; ils regardaient cette sorte de chair comme n'étant point encore faite ; ainsi, par exemple, ils mangeaient du lièvre et de la perdrix ; mais ils s'abstenaient du levreau et du perdreau. Cette antipathie paraît avoir pour origine une erreur accréditée par les seigneurs, afin que le gibier ne discontinuât pas d'être abondant. De nos jours, à l'exception de ces deux dernières années, la consommation annuelle de volaille et du gibier est pour Paris de sept millions deux cent quatre-vingt-neuf mille cent vingt-six francs. Il est curieux de comparer à cet énorme total le prix

que ces mêmes denrées étaient cotées au tarif de 1567, sous Charles IX.

Le plus gros chapon.	7 sous.
La meilleure poule.	5 sous.
Un poulet gras.	20 d.
Un pigeon.	11 d.
Un lapin de garenne.	6 sous.
Un lapin de clapier.	3 sous.
Une perdrix.	5 sous.
Une bécasse.	4 sous.
Une caille.	20 d.
Un canard sauvage.	4 sous.
Un canard domestique.	3 sous.
Mauviettes, la douzaine.	4 sous.

GIROFLE. En latin *corysphillum*, ou clous de girofle, vient des îles Moluques; il sert d'assaisonnement dans les sauces; pris en petite quantité, il produit de bons effets; dans le cas contraire, il échauffe de même que le gingembre et toutes les autres épices.

GLACE (Eau congelée). Cet élément indispensable dans son état naturel, est encore d'une grande utilité lorsque le froid l'a congelé. C'est surtout dans les grandes chaleur de l'été que la glace devient indispensable pour rafraîchir les boissons et composer ces glaces exquises qui sont le complément obligé de tous les festins bien ordonnés, et qui firent la réputation de Tortoni. La médecine s'en sert aussi avec efficacité dans les maladies cérébrales. La glace fut employée avec succès contre le choléra, lorsqu'en 1832, il désolait une partie de l'Europe. M. de Bomare nous a donné la description d'un singulier palais bâti à Saint-Petersbourg, sur la Néwa, pen-

dant l'hiver de 1740 : les quartiers de glace avaient deux à trois pieds d'épaisseur, à mesure qu'on tirait ces blocs de glace, on les taillait et on les embellissait d'ornemens, puis étant posés, on les arrosait avec de l'eau colorée de diverses teintes ; on plaça au devant du palais six canons de glaces, faits sur le tour, avec leurs affuts, leurs roues de même matière, et deux mortiers à bombes, dans les mêmes proportions que ceux de fonte ; ces pièces de canon étaient du même calibre que celles qui portent ordinairement trois livres de poudre: on ne leur en donna cependant qu'un quarteron, après quoi on y fit couler un boulet d'étoupe et un de fonte. L'épreuve d'un de ces canons fut faite en présence de toute la cour ; et le boulet perça à soixante pas de distance une planche de deux pouces d'épaisseur.

Un physicien d'Angleterre fit, en 1763, une expérience curieuse : il prit un morceau de glace circulaire, de deux pieds neuf pouces de diamètre et de cinq pouces d'épaisseur ; il en forma une lentille qu'il exposa au soleil; et il enflamma, à sept pieds de distance, de la poudre à canon, du papier, du linge.

En Sibérie, on fait des carreaux en glace, en coupant des glaçons de l'épaisseur des carreaux de verre ; on enchâsse ces morceaux de glace dans les cadres auxquels ils sont destinés. Ces glaçons ne se fondent pas, quelle que soit la chaleur de la chambre, parce que l'air extérieur maintient toujours leur consistance.

Glace artificielle. Il est probable que l'usage de conserver la neige dans les caves est fort ancien: Aristote et Galien ont indiqué la méthode de faire bouillir l'eau et de mettre le vase au milieu de la

neige pour former de la glace. La manière de former de la glace par l'évaporation, est connue et pratiquée depuis long-temps dans l'Indoustan. Enfin on a employé le nître pour rafraîchir les liqueurs, et il paraît que cette invention est due aux Portugais des Indes-Orientales. Réaumur a trouvé le moyen de faire de la glace artificielle avec des sels mêlés à de la neige, ou de la glace pilée. Boerhaave a fait aussi de la glace artificielle, avec du sel ammoniac, sans mélange d'autre glace.

GLAND. Tous les arbres qui portaient du gland étaient consacrés à Jupiter, ainsi le noyer était appelé *Juglans* (gland de Jupiter). Théophraste et Dioscorides nomment les châtaignes, gland de Jupiter. Tout porte à croire, qu'en disant que les premiers hommes vivaient de gland, l'on entendait par ce mot les noix, les châtaignes, les noisettes, la faine, etc., plutôt que le gland proprement dit, qui, à l'exception d'une espèce d'*hyeuse,* aux glands dorés, qui est originaire de la Grèce, et que l'on trouve en Italie et en Espagne (l'arbre qui les produit s'élève à la hauteur des chênes ordinaires, et conserve toute l'année sa verdure ; ses fruits ont le goût de la châtaigne ; leur grosseur surpasse de moitié celle de nos plus gros glands) ; les treize autres espèces connues ont trop d'amertume pour avoir fait la base de la nourriture des hommes. En 1546, sous le règne de Francois I[er], M. de Bellay, évêque du Mans, vint représenter au roi la misère affreuse des provinces, et celle de son diocèse surtout ; il assura le monarque qu'en beaucoup d'endroits, le peuple était réduit à manger du pain de gland. A la suite du terrible hiver de 1709, qui fit pé-

rir en France une grande partie des arbres et occasionna une grande famine, le peuple fut obligé, pour exister, de faire de ce pain ; il fut trouvé, malgré la faim, excessivement mauvais. On abandonna sans regret le gland aux cochons, bœufs et dindons, qui en sont très-friands et qu'il engraisse parfaitement.

GORGEON, GORGEONNER (termes techniques). Dans ces temps où l'on ne comptait en France que 79,600 moines de toutes couleurs, non compris le clergé régulier, et 66,500 religieuses, le gorgeon était en grand honneur chez les révérends pères capucins, qui ne manquaient jamais de le chômer dignement. Chaque frère avait ordinairement sa portion de vin ; mais aux jours de réjouissance, le père dépensier, armé d'une cruche au large ventre, faisait le tour de la table en emplissant le verre de chaque convive : ce qu'on appelait faire passer le gorgeon. Cette cérémonie était répétée toutes les fois que le père gardien rompait le silence ; et lorsque celui-ci voulait devenir populaire et passer pour libéral, il parlait souvent, afin que les frères pussent souvent gorgeonner ; c'était aux récréations surtout que le gorgeon était fêté : ces récréations étaient des ripailles, qui duraient les quinze jours qui précèdent le carême ; pendant ce temps, les prières étaient dites en abrégé ; les jeux, les spectacles et la danse avaient lieu dans l'intérieur des couvents ; les pots de récréation, c'est-à-dire les plus grands, remplis des meilleurs vins, ne quittaient point la table ; les révérends se portaient souvent des santés, en avalant toujours un gorgeon.

GREFFE (LA). Est appelée avec raison le triomphe de l'art sur la nature. Par elle on perfectionne et on améliore les productions végétales, on transmue le sexe, l'espèce et même le genre des arbres ; on relève la qualité de leurs fruits, on leur donne plus de grosseur, on en avance la maturité, on les rend plus abondans. Il paraît que c'est au hasard que l'on doit l'invention de la greffe. « Un laboureur, dit Pline, voulut faire une palissade à sa terre; pour qu'elle durât plus long-temps, il s'avisa de coucher en terre, tout autour de ce champ, des troncs de lierre pour y enchâsser l'extrémité inférieure des pieux de sa palissade : ces pieux s'étant greffés dans ces troncs, devinrent de grands arbres ; et c'est ainsi que fut trouvé l'art de greffer. »

GRENADE. Le grenadier fut apporté d'Afrique en Espagne ; le royaume de Grenade en Espagne, en produisant beaucoup, il est probable qu'il a donné son nom à ce fruit. Les grenades sont divisées en trois espèces, les douces, les aigres et les vineuses. Les douces et les vineuses produisent de bons effets dans les affections de poitrine ; les aigres conviennent aux jeunes gens dans les grandes chaleurs ; elles sont contraires aux vieillards, parce qu'elles resserrent un peu la poitrine et rendent la respiration moins libre. L'écorce de racine de grenadier passe pour guérir radicalement du tœnia ou ver solitaire.

GRENOUILLE. Les grenouilles sont méprisées en plusieurs contrées de l'Allemagne. En France, on mange les cuisses, qui sont assez nourrissantes, mais difficiles à digérer pour ceux qui

n'ont point un estomac assez robuste. Les bouillons de grenouilles sont excellens pour guérir les toux invétérées, pour soulager ceux qui sont attaqués de maladies chroniques, et les âcretés de la poitrine; efficace dans la consomption, ils dissipent les chaleurs d'entrailles.

GRIVE. Les Romains en élevaient une grande quantité dans des volières. Agrippine en avait une qui parlait. Martial donne le premier rang au lièvre parmi les quadrupèdes, et à la grive parmi les oiseaux. Galien la met au nombre des viandes qui sont d'un bon suc. C'est particulièrement dans la saison des vendanges qu'elles sont plus grasses et meilleures à manger.

GROSEILLE. Ce fruit est très-rafraîchissant et convient surtout aux jeunes gens; corrigées avec du sucre, elles sont moins acides. L'on fait avec les groseilles une eau très en usage dans les grandes chaleurs de l'été. Le sirop de groseille et les confitures, particulièrement celles du Barrois (grande partie du département de la Meuse), sont très-estimés.

GUINGUETTE. Ce mot vient de celui de *guinguet* ou *ginguet*, *étroit*, *serré*, *petit*, *mince*, nom que l'on donnait autrefois au vin verd des environs de Paris. Les guinguettes ont commencé à être connues en 1554.

H

HARENG. Ce nom vient de *haring*, mot allemand qui les désigne de toute antiquité; la Hollande doit l'art d'encaquer les harengs dans

des barils à un Flamand de Biervelet, nommé Guillaume Bukelds, qui vivait au treizième siècle; Charles-Quint lui fit élever un tombeau magnifique en mémoire des richesses qu'il avait procurées à la Hollande par cette invention. Les harengs sont livrés au commerce sous plusieurs dénominations : le hareng frais, le hareng pec, le hareng salé et le hareng saur, ou sauret; le hareng frais, autrement dit hareng blanc, est celui qu'on mange au sortir de la pêche : il convient en temps froid, à toute sorte d'âge et de tempérament; il est agréable au goût et produit aussi plusieurs bons effets. Le hareng salé ne peut convenir qu'à des estomacs forts et robustes; bien dessalé, il est moins malsain, mais encore très-inférieur au hareng frais; le hareng fûmé, ou sauret, est le plus inférieur et le plus âcre, il échauffe beaucoup et donne des rapports désagréables. Les harengs émigrent chaque année des mers glaciales, en masse serrée et compacte de plusieurs lieues de longueur : décimés à chaque instant par une multitude de poissons dont ils sont la pâture, guettés par l'homme comme une proie facile, aucun d'entre eux ne revoit les eaux qui le virent naître.

HARICOTS. Ils furent rapportés de l'Inde par les Grecs, sous le règne d'Alexandre; les Romains les nommaient *phaselus* (petit navire), parce que l'on a prétendu que la semence de cette plante ressemblait, en quelque façon, à un petit navire. On emploie beaucoup parmi les alimens, les haricots dans leur primeur; ils ont alors un assez bon goût et sont moins nuisibles à la santé. Avant la révolution, il y avait un collége à Paris,

fondé en 1314, que deux choses rendaient particulièrement célèbre : sa pauvreté, chaque élève n'ayant que dix livres par an pour leur entretien, ce qui était cause que les écoliers qui y étudiaient n'avaient pour nourriture que des haricots ; et l'excellence de ses études, par laquelle ces écoliers, l'emportaient sur la plupart des autres colléges de l'Université; cet établissement, connu sous le nom de collége de Montaigu, fut converti en une prison militaire, qui conserva long-temps le nom de prison des haricots ; ce surnom est passé depuis à la prison uniquement destinée à recevoir les gardes nationaux, condamnés par les conseils de discipline.

HÉRISSON. En latin *echinus*, et en ancien francais *eurchon*. Les Grecs le mettait au nombre de leurs mets exquis. Les Espagnols le recherchent pour le manger, particulièrement pendant le carême, en raison de ce qu'ils croyent que cet animal ne se nourrit que d'œufs, de fourmis, d'herbes et de racines. Du temps de Pline, sa peau servait à lainer les draps. En France, l'on s'en est servi anciennement pour serancer le chanvre ; aujourd'hui ce sont des outils à pointes d'acier, qui servent à cet usage.

Le renard sait beaucoup de choses, le hérisson n'en sait qu'une grande, disaient proverbialement les anciens. Il sait se défendre sans combattre, et blesser sans attaquer : n'ayant que peu de force et nulle agilité pour fuir, il a reçu de la nature une armure épineuse, avec la facilité de se resserrer en boule, et de présenter de tous côtés des armes défensives, poignantes, et qui rebutent ses ennemis; plus ils le tourmentent,

plus il se hérisse et se resserre. Il se défend encore par l'effet même de la peur, il lâche son urine, dont l'odeur et l'humidité se répandant sur tout son corps, achevent de les dégoûter ; il est frugivore et carnivore, et a le sang très-froid; il s'endort à l'entrée de l'hiver pour se réveiller au printemps.

HIPPOPOTAME (Cheval de mer). En latin *hippopotamus*. « Quoique l'hippopotame, dit Buffon, ait été célébré de toute antiquité, que les livres saints en fassent mention sous le nom de *behemoth*, que la figure en soit gravée sur les obélisques d'Egypte et sur les médailles romaines, il n'était cependant qu'imparfaitement connu des anciens. Aristote ne fait, pour ainsi dire, que l'indiquer ; et dans le peu qu'il en dit, il se trouve plus d'erreurs que de faits vrais. Ainsi, l'on doit reculer l'époque de nos connaissances exactes sur cet animal jusqu'en 1603, que Federico Zerenghi, chirurgien de Narni, en Italie, fit imprimer à Naples l'histoire de deux hippopotames qu'il avait pris vivans et tués lui-même en Egypte, dans une grande fosse qu'il avait fait creuser aux environs du Nil, près de Damiette. Un de ces hippopotames avait seize pieds neuf pouces de longueur, depuis l'extrémité du museau jusqu'à l'origine de la queue, quinze pieds de circonférence, six pieds et demi de hauteur, environ deux pieds dix pouces de longueur de jambes, la tête longue de trois pieds et demi et grosse de huit pieds et demi en circonférance, la gueule de deux pieds quatre pouces d'ouverture, et les grandes dents longues de plus d'un pied. Cet énorme amphibie se nourrit de poissons, de

chair, de grains et de riz ; il nage beaucoup mieux qu'il ne court ; on le voit aussi marcher au fond de l'eau ; la nuit, il en sort pour venir à terre, mais il ne s'éloigne jamais des bords. On le trouve particulièrement en Afrique ; ses dents sont si dures qu'elles font feu contre le fer. C'est vraisemblablement ce qui a donné lieu à la fable des anciens, qui ont débité que l'hippopotame vomissait le feu par la gueule. Ces dents sont employées comme étant un ivoire très-dur ; l'on en fait aussi de fausses dents. Les Egyptiens et les indigènes du Sénégal les tuent, et salent leur chair comme celle du cochon dont elle a le goût ; la queue et les pieds passent pour les morceaux les plus délicats.

HOMARD. Les homards, ou écrevisses de mer, se trouvent dans divers parages : dans la mer des Indes, en Norwège et sur nos côtes. Ils ont jusqu'à deux pieds de long ; leurs pinces ont une telle force qu'elles coupent les doigts, si l'on n'y fait attention. Quoique difficile à digérer, leur chair est très-bonne, particulièrement pour les asthmatiques.

HOMME. Manger et être mangé, tel est le sort de tous les animaux. L'homme, le dominateur de la terre et des eaux, n'a pu toujours se soustraire à la loi commune. Quand le hasard l'a fait tomber au milieu d'une horde antropophage, alors sa chair palpitante fut un mets délicieux ; son sang, un nectar ; son crâne, la coupe qui faisait le tour du cercle des cannibales, et qui était conservé pour cet usage. Ce sont des sauvages, dit-on ; ces horribles festins ne souillent point les nations policées ; non, sans doute, du moins il

en est très-peu d'exemples ; et ceux-là avaient pour excuse la faim dévorante après un naufrage, ou dans quelques circonstances aussi cruelles, où nul autre aliment, nul autre espoir ne pouvait s'offrir. J'en citerai un cependant qui prouve à quelle froide barbarie peut pousser la cupidité. A Paris, un perruquier de la rue des Marmouzets, voisin d'un pâtissier, égorgeait les pratiques isolées qui venaient chez lui se faire raser, et les jetait dans une trappe qui communiquait chez le pâtissier ; celui-ci en faisait de si excellens pâtés qu'ils lui donnèrent une si grande renommée que l'on venait de tous les points de la ville pour en acheter. Le chien de l'une de ces malheureuses victimes fit découvrir les deux scélérats : certain que son maître était entré dans cette maison et n'en était point sorti, il s'obstina à rester à la porte ; le perruquier eut beau le chasser ; il revint constamment. On avait déjà eu des soupçons, la persistance du chien les confirma ; l'autorité fit une perquisition, tout fut découvert. Les deux monstres furent mis dans une cage de fer et brûlés ensemble. La maison fut rasée ; on voit encore aujourd'hui, à l'endroit où elle était, une borne assez informe, qui, dit-on, était la statue du chien. Ces pâtés, de triste mémoire, sont une preuve de la supériorité de la chair humaine sur celle des animaux.

Je ne m'étendrai point sur l'admirable mécanisme du corps humain ; je dirai seulement que les pores destinés à la transpiration sont tellement multipliés, qu'un pouce carré de peau en contient un million.

La médecine emploie diverses parties du corps, telles que les cheveux, les ongles, la salive, le

cereuma des oreilles, le lait, l'urine, les excrémens, nommés par Paracelse *soufre occidental*, le sang, les vers des intestins, la vermine, la graisse, les os, la momie ou le cadavre desséché; chacune de ces choses a sa propriété particulière pour la guérison des maladies.

HORLOGE. Machines destinées à mesurer le temps : le besoin de régler leurs occupations a forcé les hommes à chercher les moyens de mesurer le temps, qui fuit avec tant de rapidité; le matin, le midi, le soir, la nuit, furent les premières divisions du jour, ensuite on fit attention à l'ombre du soleil; et sa hauteur servit à former de nouvelles divisions; il est à remarquer que ce n'était point la marche de l'ombre sur une surface plane qui déterminait ces divisions, ainsi que cela eut lieu sur les cadrans solaires, que l'on fit par la suite, mais sa plus ou moins grande longueur. Il paraît que l'art de tracer un *gnomon*, ou horloge solaire, est dû aux Babyloniens, ou aux Phéniciens, peuple commerçant et navigateur, qui a dû, de bonne heure, sentir la nécessité de mesurer le temps avec quelque exactitude. Cette invention, et la division du jour en douze heures, passèrent dans la suite aux Grecs, qui, à une autre époque, la communiquèrent aux Romains. Comme il était utile de rendre général le bienfait de pareilles inventions, on érigea sur les places publiques des colonnes, ou d'autres édifices, sur lesquels l'ombre projetée indiquait l'heure de la journée. Ce fut l'astronome chaldéen Bérosus, qui vivait vers l'an 640, avant Jésus-Christ, qui apporta le premier aux Grecs l'art de diviser le jour en douze heures, et celui de construire

des cadrans solaires ; ANAXIMANDRE, environ un demi-siècle après, appliqua au cadran solaire l'aiguille qui sert à désigner les heures ; cet instrument, encore perfectionné, reçut le nom *d'horoscopion* ou *horologion*. L'utilité des cadrans solaires fit qu'on imagina d'en faire de portatifs; mais comme ces inventions n'étaient bonnes que pour le jour, et encore quand le soleil n'était point voilé par les nuages, il fallut avoir recours à d'autres instrumens pour mesurer le temps pendant la nuit, et les jours où le soleil ne paraissait pas. On inventa la *clepsydre*, ou horloge d'eau, la difficulté de transporter cet appareil liquide, fit inventer le sablier qui, fut long-temps la seule horloge en usage.

En 760, le pape Paul Ier envoya à Pépin-le-Bref une horloge à rouages. En 786, le calif Haroun-al-Raschild, envoya à Charlemagne une horloge sonnante, qui fut regardée alors comme un prodige. En 992, Gerbert, depuis pape sous le nom de Silvestre II, instruit chez les Maures d'Espagne, entreprend la première horloge dont le mouvement est réglé par un balancier.

Ce ne fut que dans le XIIIe ou XIVe siècle que l'on imagina de faire des horloges à roues dentées, qui furent réglées par un balancier dont les vibrations alternatives sont produites par l'échappement, et dont la force motrice est un poids ; l'Allemagne réclame l'honneur de cette invention. La première grosse horloge de ce genre qui a été connue en France, fut exécutée à Paris en 1370, par un artiste allemand, nommé Henri de WICK ; Charles V, surnommé le Sage, qui l'avait commandée, la fit placer sur la tour de son palais, où on la voyait encore il n'y a pas

très long-temps. On a perfectionné depuis ces horloges, mais en conservant les moyens employés dans cette ancienne machine. Vers la fin du XVme siècle on construisit des horloges à balancier, qui marquaient les secondes de temps, et qui était destinées aux observations astronomiques. Dans le siècle suivant, on inventa le ressort formé par une lame, qui, pliée en spirale et renfermée dans un tambour, a servi de force motrice à l'horloge, et a été substituée au poids. Cette invention qui permettait de rendre les horloges portatives, amena celle des montres, qui maintenant sont si multipliées. On prétend que les premières furent faites à Nuremberg, par un nommé Pierre Hele, et qu'on les appela *œufs de Nuremberg*, à cause de la forme ovale qu'on leur donna d'abord. Le commencement du XVIIme siècle est marqué par la découverte mémorable du pendule, faite par Galilée ; vers le milieu de ce siècle, Huyghens appliqua ce pendule à l'horloge, en le substituant au balancier ; et, dans les dernières années du même siècle, fut inventée en Angleterre par Barlow la répétition, que l'on adapta aux pendules et aux montres ; cependant, suivant le même *Abrégé Chronologique de l'Histoire universelle*, par Langlet Dufresnoy : Mathieu Ricci, jésuite, né à Macerata en Italie, porta à la Chine en 1583, une montre à répétition et une horloge, que l'empereur fit placer dans une tour bâtie exprès.

L'invention des horloges et des montres à longitudes date du dix-huitième siècle ; celle des montres marines est due à Ferdinand Berthoud ; cette invention lui est contestée par les Anglais. Bréguet a perfectionné cette décou-

verte, et s'est acquis par la supériorité de ses ouvrages, une réputation universelle. Janvier s'est particulièrement attaché à perfectionner les pendules astronomiques, et à créer une foule de chefs-d'œuvre en ce genre, qui rendent son nom célèbre. La France possède encore ce savant praticien.

HOTELLERIE. Lorsque l'industrie eut donné naissance au commerce, les voyages commencèrent à devenir plus fréquens et eurent bientôt épuisé l'hospitalité ; les voyageurs furent alors obligés de porter des provisions pour se nourrir eux et leurs montures ; il restait encore une grande difficulté, celle de se loger ; l'appât du gain suggéra l'idée d'offrir sa maison moyennant une rétribution : de-là vinrent les hôtelleries. Hérodote attribue cette invention aux Lydiens. Il y avait des hôtelleries du temps de Jacob.

HUILE. L'invention et l'usage de l'huile remonte à la plus haute antiquité : Jacob versa de l'huile sur la pierre érigée par lui à Bethel, en mémoire du songe qu'il avait eu. Ce fut Cécrops qui apporta de Saïs (ville de la basse Egypte) à Athènes, l'olive et la manière d'en extraire l'huile; l'Attique fut bientôt couverte d'oliviers. L'huile d'olive n'était pas connue en France sous la première race de nos rois, sous le règne de Charlemagne, on la tirait de l'Afrique et sa rareté était telle, qu'un concile tenu à Aix-la-Chapelle, permit aux moines de se servir d'huile de lard.

La meilleure huile en France est celle d'Aix en Provence. Bien différente du vin, qui augmente en qualité à mesure qu'il vieillit, l'huile la meilleure est la plus nouvelle ; prise en petite

quantité, elle convient aux asthmatiques et à tous ceux dont les humeurs sont trop âcres; mais il en faut user modérément, à peine d'éprouver un trop grand relâchement dans les organes.

HUITRES. Les huîtres étaient très-estimées des Athéniens; les Romains avaient trouvé le moyen de les transporter de l'océan en Italie. Ce fut Sergius Orata qui le premier eut l'idée de parquer les huîtres ; ce gastronome fit faire d'immenses réservoirs à *Baies*, où l'on rassembla des milliers de ces mollusques.

Apicius, qui vivait sous Trajan, avait un secret admirable pour conserver des huîtres dans leur fraîcheur ; il en envoya d'Italie à ce prince, qui était alors au pays des Parthes. Il y avait eu sous Auguste et Tibère, un autre Apicius, célèbre par sa gourmandise ; il avait inventé des gâteaux de son nom ; tenu à Rome une école publique de gourmandise, où il s'était formé une espèce de secte sous le nom d'Apiciens. Après avoir dépensé à composer des sauces, un million cinq-cents mille livres, et ayant enfin trouvé, par la réduction de ses comptes, qu'il ne lui restait plus que soixante mille écus, il s'empoisonna, dans la crainte de mourir de faim. S'il faut en croire les historiens du temps , l'empereur Vitellius faisait quatre repas par jour , et mangeait à chaque repas cent douzaines d'huîtres ; Cicéron en mangeait trois cents douzaines par jour. Je crois que les plus intrépides amateurs du Rocher-de-Cancale auraient battu en retraite devant de tels champions ; nos héros en ce genre d'escrime sont Crébillon fils, qui en mangea cent douzaines ; et Baptiste cadet, qui, de nos jours, a atteint la

même quantité. Les huîtres ne commencèrent à avoir de vogue en France, que sous le règne de Louis XIV.

Les naturalistes en comptent quarante-huit espèces différentes, parmi lesquelles celle d'Ostende sont les plus petites et les meilleures. Des expériences ont prouvé que le lait ne dissout point les huîtres ; tandis que le vinaigre, l'acide citrique et l'acide tartarique, les dissolvent très-promptement. On en consomme annuellement à Paris, pour huit cent mille francs ; il existe aussi une espèce d'huître bien précieuse par sa valeur, celle qui fournit les perles, nommées huîtres à perles ; l'intérieur de la coquille est de la nacre, au milieu de laquelle une espèce d'excroissance ronde, plus ou moins grosse, est la perle. La principale pêche se fait dans le golfe Persique ; les malheureux condamnés à ce travail, aussi dangereux que pénibles sont des nègres, ou les hommes les plus pauvres de la Perse. En 1804, le gouvernement de l'île de Ceylan concéda la pêche d'une année à un capitaliste, pour la somme de trois millions.

En France, l'art a tellement imité la nature, qu'il se fabrique de fausses perles qui produisent une illusion presque complète ; ce qui a rendu les véritables perles moins chères.

HYDROMEL. Les Gaules, couvertes de forêts, abondaient en essaims d'abeilles, qui fournissaient une prodigieuse quantité de miel sauvage, dont nos ancêtres composaient, par le moyen de la fermentation dans l'eau, une liqueur forte et enivrante qu'ils appelaient hydromel. Au XVme siècle, où les abeilles domestiques

avaient déjà pris la place des abeilles sauvages, et où les vignes étaient devenues plus abondantes et mieux cultivées, on substitua l'hydromel vineux à l'hydromel aqueux. Les moines de Cluny appelaient l'hydromel, POTUS DULCISSIMUS (*la boisson la plus agréable*); ils n'en buvaient pas tous les jours. L'abbé Théodomar écrivant à Charlemagne, lui raconte, qu'en été, sa coutume est d'accorder quelques fruits à ses religieux et que quand ils sont occupés à couper les foins, il leur donne une potion au miel. Au treizième siècle, pour faire l'hydromel, on mettait une partie de miel sur douze parties d'eau; l'on ajoutait, dans ce mélange, quelques poudres aromatiques, afin de lui ôter sa fadeur.

HYDROPHOBE. Ce mot qui signifie l'horreur que les liquides font éprouver aux personnes attaquées de la rage, se remarque quelquefois chez des individus en très-bonne santé. L'on cite à l'appui, en 1775, un paysan de Wolduck (duché de Mecklenbourg), âgé de 40 ans, qui n'avait jamais bu depuis sa naissance. Dès l'instant qu'il put commencer à fumer, il s'empara d'une pipe qu'il ne quitta plus. Il travaillait et supportait comme un autre, la chaleur, le froid et toutes les intempérances de l'air. Il avait une répugnance invincible pour tout aliment liquide et on assurait qu'on lui avait vu, dès son enfance, la même répugnance pour le lait de sa mère, qu'on le força de prendre les premiers jours de sa vie. M. Mazars de Cazeles, médecin de Bédarieux, rapporte un exemple d'hyrophobie spontanée et périodique : la femme Richard, habitante de Bédarieux, essuya constamment une

hydrophobie spontanée, pendant les quatre premiers mois de onze grossesses; elle avait une si grande horreur de la boisson, qu'elle était non seulement réduite à s'en priver, ainsi que de tout mets liquides, mais encore à ne pouvoir souffrir que d'autres bussent en sa présence.

HYPOCRAS. Il fut beaucoup question en France, pendant un certain temps, de vin d'épices où l'on employait, tantôt les aromates, comme la cannelle, l'ambre, le musc, et, quelquefois le piment et le girofle, qui sont au nombre des épices fortes; d'autres fois, le sucre, les amandes douces, l'eau-de-vie. C'est de cette mixtion qu'est résulté le fameux hypocras, si vanté par les anciens romanciers et dont les vins rouges et blancs sont la base. Pendant plusieurs siècles, cet hypocras a été si fort à la mode, qu'on le servait dans tous les grands repas et à toutes les collations. Louis XIV honora cette liqueur de son suffrage pendant tout le cours de son règne.

La ville de Paris, chaque année, lui en faisait présent d'un certain nombre de bouteilles. Il était considéré comme très-stomachique.

I

IGNAME. L'igname est originaire des Indes Orientales. Employée pour la nourriture des hommes, dans les deux Indes, en Afrique et dans les îles de la mer du Sud, cette racine a jusqu'à trois pieds de longeur et pèse quelquefois trente livres; noirâtre à l'extérieur, blanche ou rougeâtre en dedans, visqueuse et un peu âcre lorsqu'elle est crue, elle devient douce

quand elle est cuite à l'eau. On la mange en guise de pain, quelquefois on la fait rôtir, ou on en compose des bouillies agréables et très-saines, ainsi que d'autres préparations alimentaires, particulières à chaque pays où ce précieux végétal est cultivé.

IGNANE. L'ignane est un lézard d'environ six pieds de long, totalement inoffensif; cet animal est très-recherché dans l'Amérique méridionale, pour la qualité de sa chair, qui passe pour être le met le plus exquis de ces contrées.

IMPOT. Au premier abord, cet article paraît étranger au sujet, tandis qu'il y est essentiellement lié; les impôts perçus dans tous les siècles et sous tous les gouvernemens ont eu une grande influence sur les progrès plus ou moins lents des arts et de l'agriculture plus particulièrement encore. Nous allons en citer quelques-uns, extraits du *Dictionnaire des Origines*, de Noël, qui en donneront une notion générale. Par le mot impôt, on entend une charge pécuniaire, établie sur le peuple et les denrées, pour subvenir aux besoins de l'État. Les revenus des républiques grecques et romaines consistaient en différens impôts établis sur les citoyens et sur les alliés. On sait que Lycurgue, en réformant la république de Lacédémone, n'imposa aucun tribut à ses concitoyens : comme les biens étaient en commun, ils ne contribuaient que rarement et toujours de leur gré, aux besoins de l'État: aussi, pendant très-long-temps, ne vit-on à Sparte, ni trésor public, ni questeurs, ni publicains, ou fermiers des revenus de la république. Les Lacédémoniens ne changèrent de conduite, à

cet égard, et n'eurent de trésor public, dans leur ville, qu'après qu'ils se furent rendus maîtres d'Athènes, d'où ils rapportèrent des sommes d'or et d'argent considérables pour le temps.

Ce fut aussi l'époque de la décadence de leur discipline et de la corruption de leurs mœurs.

Il y avait à Athènes plusieurs sortes d'impôts, qui formaient les revenus de l'État; les uns se payaient en argent, les autres, en froment et autres denrées en nature. Les Athéniens payaient par tête une contribution au trésor public. Solon avait divisé le peuple d'Athènes en trois classes de riches, et une quatrième de pauvres et d'artisans. Ceux de la première classe payaient tous les ans à l'état un *talent* de capitation, c'était environ mille écus; ceux de la seconde, un *demi-talent* ou quinze-cents francs; les pauvres et les artisans ne payaient aucun tribut.

Après que les rois furent chassés de Rome, divers impôts furent abolis. La république percevait alors le dixième des produits: cet impôt se percevait en nature; dans la suite, les besoins de la république s'étant accrus avec sa puissance, on fut forcé de rétablir quelques-uns de ceux que l'on avait supprimés; celui des droits d'entrée sur les marchandises qui entraient dans les ports d'Italie, de Sicile, d'Afrique et d'Asie.

Il y avait encore un impôt considérable; c'était le vingtième du prix qu'était estimé un esclave qu'on affranchissait et celui de gabelle ou impôt sur le sel. Ce dernier droit fut supprimé et puis rétabli ensuite sous la censure de Marcus-Livius, qui fut surnommé *Salinator* parce qu'on crut qu'il était l'auteur de la loi qui renouvelait cet impôt.

Dans les anciens temps de la monarchie, les impôts n'étaient presque pas connus en France. La richesse de nos rois, comme celle des seigneurs, ne consistaient qu'en terres, en redevances, en confiscation et en péages, tant pour la sortie, que pour l'entrée des marchandises. Quelquefois, les rois exigeaient des décimes du clergé; d'autrefois, ils levaient une espèce de taille sur les peuples de leur domaine; mais ces taxes étaient toujours modérées.

Sous la première et la seconde race, un juif payait la dixième partie du profit qu'il faisait; et le chrétien la onzième. Ces impôts, avec le droit de *passage*, de *pontage*, d'*entrée* et de *sortie*, formaient une partie considérable du revenu des rois de France.

Environné d'ennemis puissans par leur propre force et redoutables par leur réunion, Philippe-le-Bel avait besoin de grands secours d'argent. Il commença par imposer une taxe très-forte pour ce temps-là. C'était d'abord le centième, puis, le cinquantième de tous les biens; mais elle ne regardait que les marchands. Touché ensuite de la misère des peuples qui se trouvaient épuisés par tant de subsides, il les déchargea du nouvel impôt, qu'il fit supporter aux ecclésiastiques, en les imposant au vingtième de leurs biens. Le roi Philippe de Valois exempta, par ses lettres des mois de février 1343 et juin 1345, les ouvriers monnayeurs qui viendraient s'établir dans son royaume, de toutes *tailles*, *complaintes*, *charges*, *redevances*, *coutumes*, *péages*, *travers*, *passages*, *centièmes et cinquantièmes*, *ostes*, *chevauchées*, *subventions*, *exactions*, *chevaleries*, *aides*, *mariages*, *toultes impositions*, *prisons*, *servitudes*,

et nouvelletés. Cette quantité de noms, proscrits aujourd'hui, suffisent pour jugér de la masse d'impôts qui pesaient alors sur le peuple. Cependant, loin de diminuer, les droits augmentèrent encore sous le roi Jean. Après son retour de sa prison d'Angleterre, il établit une imposition générale de douze deniers pour livre sur toutes les marchandises vendues dans le royaume, de deux cinquièmes sur le prix du sel, d'un treizième sur les vins et autres boissons. Mais l'imposition sur les liqueurs était proportionnée à leur qualité; en sorte que les vins médiocres étaient beaucoup moins taxés que les vins de Champagne et de Bourgogne. En outre, par une ordonnance du 12 mars 1355, il taxa au dixième des revenus de leurs bénéfices et de leurs patrimoines les évêques, les abbés, les chapitres et généralement tous les ecclésiastiques. Cette ordonnance fut confirmée en 1372 par Charles V, et en 1390 par Charles VI. Par la suite, le clergé a trouvé le moyen de s'affranchir de tout impôt.

En 1636, sous le règne de Louis XIII, les frais de la guerre ayant épuisé tous les fonds, on rejeta sur le peuple, par une imposition ajoutée à la taille, les appointemens des gouverneurs et officiers employés dans les provinces. Sous Louis XIV, la France fut accablée sous le poids des impôts et des emprunts; le tableau suivant fera connaître l'augmentation graduelle des impôts jusqu'à nos jours.

DETTE PUBLIQUE DE L'ÉTAT

à diverses époques.

En 1562,	sous Charles IX. . .	17,000,000 fr.
1589,	Henri III. . .	296,620,252

1595,	Henri IV, ministère Sully. . .	96,900,000
1660,	Louis XIV, ministère Colbert.	785,400,000
1710,	Idem., minis. Chamilliart.	4,386,318,750
1788,	Louis XVI, minist. Necker. .	4,245,750,000
1807,	Napoléon. . . .	1,912,500,000
1821,	Louis XVIII, minist. Villèle. . .	3,466,000,000
1831,	Louis-Philippe, minist. Perier. .	5,185,438,457

MONTANT DU BUDJET, OU IMPÔT ANNUEL.

En 1801, sous	le Consulat de Bonaparte. . .	549,620,169 fr.
1805,	Napoléon, empereur. . . .	700,000,000
1807,	idem. . .	731,725,688
1813,	idem. . .	1,130,000,000
1815,	Louis XVIII. . .	798,390,839
1823,	idem. . .	1,092,095,289
1825,	Charles X. . .	946,948,442
1829,	idem. . .	1,021,746,938
1831,	Louis-Philippe.	1,172,197,433
1833,	Idem.	1,120,000,000

(*Voyez* TAILLE.)

INTEMPÉRANCE. Alexandre-le-Grand proposa un prix de 600 écus pour celui qui boirait le plus, et trente-six personnes moururent dans le concours.

L'empereur Tibère proposait des prix à ceux

de ses sujets, qui se distingueraient par des exploits de table, ou des excès bachiques.

Domitius, Africain, et Andebonte, roi d'Angleterre, périrent à table, d'avoir trop mangé. L'histoire romaine nous fournit plusieurs exemples de buveurs extraordinaires ; les femmes mêmes se livraient au vin ; une manière assez en usage pour s'exciter à boire, était, à toutes les santés que l'on portait, de boire autant de coups qu'il y avait de lettres dans le nom.

Pison fut fait préteur par Tibère, pour avoir bu pendant trois nuits avec lui. Flacus eut la province de Syrie pour un pareil exploit. Novellus avala d'une haleine, trois grandes mesures de vin en présence de l'empereur Tibère.

M. Saint-Foix raconte, dans ses *Essais sur Paris*, que des moines de Wincester vinrent se jeter aux pieds de Henri II, fondant en larmes, pour lui demander justice de leur abbé, qui ne leur donnait que dix plats, au lieu de treize qu'on avait coutume de leur servir. — On ne m'en sert que trois, répondit le monarque indigné, et vous... vous osez !....

En 1814, lors de l'invasion de la France par les troupes étrangères, un soldat cosaque mourut à Auberive, d'une indigestion causée par sept livres de lard qu'il avait dévorées dans un repas.

INTESTINS. Les intestins indiquent par leur volume le genre de nourriture propre à chaque espèce ; les herbivores en ont beaucoup, les carnivores, très-peu. Les intestins des bœufs ont 148 pieds de long, tandis que ceux de l'homme n'en ont que trente. Le tube digestif de la panthère n'a que cinq pieds ; celui du requin, douze

ou quinze pouces au plus. Le commerce s'est enrichi avec les intestins fabriqués à l'usage des instrumens, sous le nom de cordes de Naples. Les cordes à boyaux sont encore employées à une foule d'usages mécaniques. Nous en possédons en France plusieurs fabriques qui jouissent d'une grande réputation. (*Voyez* TRIPES.)

IVRESSE. On demandait à un Spartiate pourquoi il se modérait dans l'usage du vin : « C'est, dit-il, pour n'avoir jamais besoin de la raison d'autrui. » Alexandre-le-Grand mourut à la suite d'une débauche. Solon fit une loi qui défendait aux Athéniennes de se faire suivre dans les rues par plus d'un domestique, à moins qu'elles ne fussent ivres. Les Mexicains ne buvaient point de liqueurs fortes sans en avoir demandé la permission aux magistrats, et on ne l'accordait qu'aux vieillards et aux malades. Les anciens Scots (Ecosse) témoignaient, d'une manière terrible, le mépris qu'ils avaient pour les ivrognes et les gloutons : ils les laissaient manger et boire à leur gré; ensuite ils les noyaient. En Angleterre, on mettait des épingles ou des clous après les coupes, et l'on punissait sévèrement quiconque buvait d'un seul trait au-delà de la dose fixée par ces marques. L'impératrice de Russie, Catherine Ire, rendit une ordonnance qui portait : « Il est défendu aux femmes de s'enivrer (en société), et les hommes ne pourront s'enivrer avant neuf heures du soir.» François Ier était très-sévère pour les ivrognes : quand on trouvait un homme ivre dans la rue, ou même chez lui, on le conduisait en prison; la première fois, on le fouettait entre deux guichets; la se-

conde, il était étrillé sur la place publique; à la troisième, on lui coupait les oreilles et on le banissait. Plusieurs médecins, entre autres, Sylvius (né près d'Amiens au XVIme siècle), prétendent que pour se bien porter, il faut s'enivrer quelquefois, non pas au point de perdre la raison, mais seulement sortir de l'uniformité habituelle, afin de réveiller les organes.

Si, pour avoir trop bu la veille,
Votre estomac est dérangé,
Ayez, dès le matin, recours à la bouteille,
Vous serez bientôt soulagé
(*E. de S.*)

J

JAMBON. Dans le treizième siècle, on se décarêmait avec un jambon, c'était la friandise par excellence; la religion du temps s'était prêtée à sanctifier le met principal de ces petites agapes privées; le jambon et le lard qu'on y destinait étaient bénis à l'église. On trouve dans les anciens rituels l'oraison particulière employée pour la bénédiction du jambon; le parvis Notre-Dame, affecté pendant loug-temps à la vente des jambons, pendant la semaine sainte, pouvait bien avoir pour cause la proximité de l'église d'où sortait les bénédictions. Nous avons encore le jambon de Pâques, mais nous le mangeons sans être béni. Les jambons les plus renommés en France, sont ceux de Mayence et de Bayonne; ceux de Lorraine et les jambonneaux de Reims sont moins estimés; cette viande, d'un goût excellent, convient plus particulièrement aux per-

sonnes douées d'un estomac robuste. (*Voyez cochon.*)

JARDINS. Le jardinage ne fut point inconnu aux patriarches. L'écriture nous parle aussi des magnifiques jardins de Salomon, qui étaient remplis d'arbres fruitiers, de plantes et de fleurs. Dès la plus haute antiquité, les peuples de Syrie et de Phrygie connaissaient l'art du jardinage. Les jardins de Babylone, bâtis par Sémiramis, passaient pour une des merveilles du monde ; en parlant des beaux jardins de Midas, Hérodote nous apprend qu'il y croissait des roses superbes et d'un parfum délicieux. Les jardins d'Alcinoüs renfermaient tous les fruits les plus exquis. Les Grecs avaient leurs jardins dans les villages, ou en pleine campagne. Epicure paraît avoir été le premier qui ait eu dans Athènes un jardin où il tenait son école de philosophie. Au rapport de Pline, les rois de Rome se sont appliqués au jardinage, et l'exemple de Tarquin, qui expédiait dans le jardin de son palais les plus importantes affaires de l'Etat, semble être une preuve de ce qu'il avance. L'agriculture, et par conséquent le jardinage, étaient, après les affaires du gouvernement, la principale occupation des consuls. Les Maures, en Espagne, ont porté au plus haut degré l'art du jardinage : le fameux *généralif* à Grenade, semblait être un lieu enchanté. Sous la première et la seconde race de nos rois, le goût des Français pour les jardins fut fort simple et très-borné ; ce n'a été que sous Francois Ier que les jardins ont commencé à prendre une forme régulière ; et ce ne fut que sous Louis XIV qu'il parvinrent, par

les soins de deux hommes dont la mémoire ne périra pas, la Quintinie (qui a donné son nom à la manière de planter un quinquonce) et le Nôtre, à ce degré de perfection et de magnificence qui joint l'utile à l'agréable ; c'est au règne de Louis XIV qu'on doit surtout fixer l'époque de la culture des jardins fruitiers et potagers. Sous le règne précédent, les jardins n'étaient qu'un amas confus d'arbres fruitiers, presque tous de haute tige, en plein vent, avec quelques buissons taillés à l'aventure, et très-peu, ou point, en espaliers ; point de promenade, nulle propreté. On semait sous ces arbres, sans aucun arrangement, les herbages et les légumes les plus communs, qui n'y réussissaient que dans les saisons où la nature les donne elles-même. Dès que Louis XIV eut marqué quelque attention pour les jardins, les courtisans s'empressèrent d'imiter leur maître, et les jardins commencèrent à prendre une face plus riante ; on décora les murs de treillages peints, et on les garnit d'espaliers de toutes espèces, dont les beaux fruits fournirent avec abondance au luxe des desserts. Aujourd'hui, il n'est presque pas de fruits, de légumes, d'herbages, dont l'art n'ait avancé la saison de plusieurs mois ; les murs des jardins de Montreuil, près Paris, garnis de pêchers en espaliers, rapportent chaque année des sommes immenses. La science des jardins paysages, que nous appellons jardins anglais, était connue à la Chine en 1114.

JEUX. Chez les Grecs et les Romains, les jeux et les spectacles faisaient partie de la religion ; ces jeux n'étaient, à proprement parler,

que de véritables fêtes ; ils portaient ordinairement le nom du dieu en l'honneur duquel ils étaient institués, ou du lieu où ils se célébraient.

Jeux Isthmiques, célébrés tous les trois ans dans l'isthme de Corinthe, furent institués par Thésée, en l'honneur de Neptune.

Jeux Néméens. On les célébrait tous les trois ans dans la forêt de Némée, en l'honneur d'Hercule, qui avait autrefois tué le lion formidable qui ravageait cette forêt.

Jeux Olympiques. Hercule les institua en l'honneur de Jupiter Olympien ; on les célébrait dans la ville d'Olympie en Elide ; c'étaient les jeux les plus solennels et les plus pompeux de toute la Grèce ; ils revenaient tous les cinq ans, et servaient d'époque à la chronologie des Grecs.

Jeux Pythiens, ou Pythiques. Ils furent institués en l'honneur d'Apollon, pour célébrer la victoire que ce dieu avait remporté sur le serpent Python (Allégorie de la victoire du soleil sur les ténèbres).

Jeux Apollinaires. Institués l'an de Rome 542 ; on y sacrifiait un bœuf et deux chèvres, dont les cornes étaient dorées ; on immolait aussi une vache en l'honneur de Latone ; les assistans étaient couronnés de lauriers ; il y avait des tables dressées dans les rues et devant les portes des maisons, où chacun s'égayait par la bonne chère. Le 6 juillet était consacré chaque année à cette fête.

Jeux Capitolins. M. Furius Camillus ayant défait les Gaulois qui assiégeaient le Capitole, et les ayant forcés de prendre la fuite, proposa qu'en mémoire de cet heureux succès, qu'il attribuait à la protection de Jupiter, on institua

des jeux en l'honneur de ce dieu ; ils furent célébrés depuis cette époque.

Jeux Céréaux ou de Cérès. On les célébrait à Rome dans le grand cirque : pendant l'espace de huit jours, les dames romaines vêtues de blanc et tenant un flambeau à la main, courraient çà et là, pour imiter le voyage de Cérès cherchant sa fille. Les Romains, aussi habillés de blancs, étaient simples spectateurs de cette cérémonie.

Jeux de Castor et de Pollux. Institués par le sénat, pour l'accomplissemeut d'un vœu fait par le dictateur A. Posthumius. Ce général se trouvant dans une position critique, promit s'il remportait la victoire, de faire célébrer à Rome des jeux solennels en l'honneur de Castor et de Pollux. Ces jeux duraient huit jours ; la principale cérémonie était une procession pompeuse où les magistrats portant les statues des Dieux, étaient suivis des légions qui marchaient en ordre de bataille.

Jeux Floraux. On les célébrait à Rome tous les ans, en l'honneur de la déesse Flore ; ils étaient accompagnés de débauches et d'infamies. Quelques mythologistes prétendent qu'ils furent institués en l'honneur d'une courtisanne nommée Flore, qui ayant acquis d'immenses richesses, les légua au peuple romain, et qu'on employa les biens de la défunte à célébrer sa mémoire par des jeux infâmes, dignes du métier qu'elle avait exercé pendant sa vie.

Les jeux Martiaux étaient célébrés dans le cirque en l'honneur du dieu de la guerre (Mars).

Les jeux Mégalésiens furent institués à Rome, en l'honneur de Cybèle, appellée la grande Déesse, l'an 550 de la fondation de Rome, le 12 avril.

Les jeux séculaires, ainsi nommés parce qu'on ne les célébrait que tous les cent ans : ils duraient trois jours et étaient célébrés avec une pompe extraordinaire. Les prêtres, appelés Saliens, dansaient leur danse sacrée ; le sénat y assistait en corps, suivi de tous les autres corps de l'Etat ; ces jeux se continuèrent chez les Romains, jusqu'à ce que les empereurs ayant embrassé le christianisme, jugèrent à propos de les abolir.

Les jeux Funèbres étaient ordinairement des combats de gladiateurs qui s'entregorgeaient auprès du bûcher des illustres Romains ; on prétendait honorer leurs mânes par cette cérémonie barbare. On en attribue l'institution à Junius Brutus. Cette coutume ne fut abolie que l'an 500 de Jésus-Christ, par un prince ostrogoth.

Outre ces jeux publics, il y avait encore des jeux particuliers : les Athéniens avaient des danseurs et des équilibristes qui exercaient leur art pendant le repas. Sous l'empereur Auguste les Romains jouaient au dessert ; l'un de leurs jeux était à pair-ou-non. Nous n'avons point dérogé à ces louables coutumes : dans les meilleures sociétés il est d'usage, après le dîné, de faire sa partie, soit à la bouillote, à l'écarté, au piquet, à la belle, à la bête, au biribi, au boston, au brelan, à la brisque, au commerce, à l'impériale, au lansquenet, aux échecs, aux dominos, aux dés, aux dames, au loto, etc.

Souvent il arrive que le convié se retire ayant perdu un millier d'écus, se proposant de tenter la fortune le lendemain, afin de regagner ce qu'il a perdu la veille.

Si l'on ajoute à tous ces jeux : la roulette, le

billard, les jeux de boules et de siam, le tamis et le ballon, on verra que les Français ne sont point dépourvus de moyens d'amusement, qui, malheureusement, ne sont que des sujets de ruine. Malgré que l'article 1965 du Code civil ait prononcé en ces termes : « *La loi n'accorde aucune action pour une dette de jeu, ou pour le paiement d'un pari*, » il n'est pas rare de voir des joueurs jouer des sommes considérables sur parole, qu'ils acquittent à l'exception de toutes autres créances. La chronique anglaise rapporte, à ce sujet, qu'un marchand de la Cité, fatigué de réclamer près d'un lord une somme qui lui était due depuis long-temps pour fournitures, apprend enfin que le lord vient de toucher une somme considérable; parvenu à lui parler, il réclame vivement ce qui lui est dû : milord s'excuse en disant qu'il n'a point d'argent. « Je sais de bonne part que vous en avez reçu ce jour même. » « C'est vrai, lui dit le lord, mais c'est pour payer une dette d'honneur. » « Comment, une dette d'honneur! qu'appelez-vous une dette d'honneur? » « Une somme que j'ai perdue hier au jeu. » L'honnête marchand prit ses titres et les jeta au feu en lui disant : « Eh bien! milord, mes titres sont brûlés, c'est maintenant une dette d'honneur. » L'Anglais, étonné de cette action, le paya à l'instant.

Les Chinois passent pour être le peuple civilisé qui aime le plus à jouer; ce qui a obligé de porter les lois les plus rigoureuses contre les joueurs. Un article du Code pénal porte que : « toute personne convaincue d'avoir joué aux jeux de hasard de l'argent ou des effets, sera puni de 80 coups de bambou (le bambou est un bâton de

cinq pieds et demi de longueur et pèse environ deux livres : ce châtiment peut se racheter pour 4 onces d'argent (24 f.). Tous les châtimens, jusqu'au bannissement pour 4 ans, se rachètent; au-delà, il faut les subir), et l'argent ou les effets seront confisqués au profit du gouvernement. Tous ceux qui tiendront des maisons de jeu subiront la même peine que ci-dessus, quand ils ne joueraient pas eux-mêmes; et la maison, disposée pour qu'on y joue, soit que celui à qui elle appartient y loge habituellement, soit qu'il en ait acheté une dans cette vue illégale, sera confisquée au profit du gouvernement..... Tous les officiers du gouvernement qui transgresseront les présentes, seront punis d'un degré (10 coups) de plus que les autres personnes. Néanmoins, quelques amis qui n'intéresseront le jeux que pour le prix d'un repas, dont chacun d'eux prendra sa part, n'encourront point les peines réglées par cette loi. (*Code pénal de la Chine*, tome 2, page 253.) »

Les Chingulais sont si passionnés pour le jeu, qu'ils jouent jusqu'à leurs doigts, et le vainqueur les coupe. En France même, à Paris, capitale du monde civilisé, le 29 novembre 1808, les nommés Quetteville, cocher de fiacre, et Devoir, soldat de la garde départementale de Paris, jouèrent une de leurs oreilles; Devoir perdit, et Quetteville lui coupa l'oreille gauche. La Cour de justice criminelle condamna Quetteville à quatre ans de détention et au carcan. Les pauvres, à Paris, sont exempts d'impositions s'ils ne payent 200 francs de loyer; mais on ne compte pas un impôt bien plus onéreux, qui cependant a pour eux des appats, séduits qu'ils sont par l'exemple du petit nombre de gagnans; je veux

dire la loterie, soutenue et autorisée par le gouvernement, à qui elle rapporte annuellement 10,000,000. En vain les Chambres ont demandé son entière abolition : on n'a fait que hausser le prix des mises. En vain ont-elles réclamé contre l'affermage des jeux de roulette abîme épouvantable où vont se précipiter tant de fortunes, où vont se perdre tant d'imprudentes victimes, il subsiste encore !!! A Paris, les fermiers des maisons de jeu paient annuellement un impôt de 6,000,000 de francs. Les sommes perdues dans ces maisons sont évaluées à 20,000,000 de francs chaque année. Quand donc le gouvernement, qui parle sans cesse de morale, le gouvernement d'un peuple parmi lequel les idées et les établissemens philantropiques font tant de progrès, renoncera-t-il à encaisser de l'or par de si scandaleux moyens?...

JEUNE. Retranchement dans la qualité et dans la quantité de la nourriture ordinaire, fait avec l'intention (dit l'église) d'expier ses péchés, en mortifiant son corps, ou, suivant la Faculté de médecine, d'entretenir le corps en santé et de prévenir les maladies ou de les guérir promptement, en observant une diète plus ou moins prolongée, qui permet aux remèdes d'agir avec efficacité.

Le jeûne, chez les anciens juifs, ne consistait pas seulement à manger plus tard, dit l'abbé de Fleury, mais à s'affliger en toute manière; ils passaient le jour entier sans boire ni manger; jusqu'à la nuit, ils demeuraient en silence dans la cendre et le cilice, et donnaient toutes les autres marques d'affliction.

Les jeûnes publics étaient annoncés au son de la trompette, comme les fêtes. Tout le peuple s'assemblait à Jérusalem, dans le temple; aux autres villes, dans la place publique. On faisait des lectures de la loi, et les veillards les plus vénérables exhortaient le peuple à reconnaître leurs péchés et à en faire pénitence. On ne faisait point de noces ces jours-là, et même les maris se séparaient de leurs femmes. Les Chrétiens comptaient trois sortes de jeûnes; les jeûnes de station, qui ne duraient que jusqu'à none, en sorte que l'on mangeait à trois heures après midi; on les nommait aussi demi-jeûnes; le jeûne de carême, qui durait jusqu'à vêpres, c'est-à-dire, environ six heures du soir ou le coucher du soleil; le jeûne double ou renforcé, *superpositio* dans lequel on passait un jour entier sans manger. On jeûnait ainsi le samedi-saint; quelques-uns y joignaient le vendredi, d'autres passaient trois jours; d'autres, quatre; d'autres, tous les six jours de la semaine sainte, sans prendre de nourriture. Le relâchement des fidèles, a depuis forcé l'église de permettre quelques adoucissemens dans la pratique du jeûne. Vers l'an 1320, Jean XXII et Benoît XII établirent des taxes, qui, moyennant une somme d'argent, rachetaient de tous les crimes. Cet ouvrage a été imprimé en latin, à Rome, par ordre de Léon X, le 18 novembre 1514, chez Marcel Silber, dans le Champ de Flore, sous le titre de *Taxes de la sacrée pénitencerie apostolique.* Tous les crimes y étaient taxés. Et par qui? Par le représentant de Dieu, sur la terre, par le successeur de Saint-Pierre.... par le chef d'une religion sans laquelle on est damné éternellement!!....... Les

Grecs, ces partisans si austères du jeûne, se livrent à tous les excès de l'intempérance, lorsque les fêtes qui terminent les jeûnes sont arrivées; et ce qu'il y a de plus déplorable, ces excès sont permis et approuvés chez ces grands partisans de l'abstinence et de la sobriété chrétienne. Si un turc rompt son jeûne, en mangeant ou en ayant commerce avec une femme, il doit, pour réparer sa faute, faire un repas à 60 pauvres, ou jeûner 60 jours ou donner la liberté à un esclave; pour satisfaire la justice divine, il choisira une de ces trois pénitences, outre laquelle il jeûnera un jour, pendant lequel il fera plus de prières qu'à l'ordinaire.

De toutes les religions connues, au rapport de M. Anquetil du Perron, celles des Parses (Parsis ou Guèbres) est peut-être la seule dans laquelle le jeûne ne soit ni méritoire, ni même permis. Le Parse, au contraire, croit honorer Ormusd en se nourrissant bien, parce que le corps frais et vigoureux rend l'âme plus forte contre les mauvais génies. Les Talapoins de Siam jeûnent pendant tout le temps que dure le débordement annuel de la principale rivière du pays. Ce débordement inonde quarante lieues à la ronde, ce qui procure la fertilité au sol, qui sans cela serait stérile.

Les Siamois, sobres par nature et par nécessité, ne sont pas effrayés d'un long jeûne. Leurs talapoins prennent plaisir à se distinguer par des tours de force dans ce genre qui paraissent incroyables; ils racontaient sérieusement qu'un de ces talapoins jeûna pendant l'espace de cent sept jours. Il est vrai que, pour rendre croyable un fait aussi surprenant, ils y font entrer de la ma-

gie; ils disent qu'en soufflant sur l'herbe des champs avec quelques paroles mystérieuses, on peut aisément s'en nourrir; opinion aussi absurde que le jeûne des cent sept jours. Parmi une série de faits de ce genre, on cite un certain fou, nommé Isaac Henedrise Stiphont, qui, s'imaginant être le Messie, se mit dans l'esprit de surpasser le jeûne de Jésus-Christ. En conséquence, il ne prit aucun aliment depuis le 6 décembre 1684, jusqu'au 25 février 1685. Après ce temps-là, il revint à son train ordinaire. Une femme veuve, nommée Anne Harley, du village d'Orival, diocèse et généralité de Rouen, dit M. Marteau de Granvilliers, médecin, vit depuis vingt-six ans dans un état bien extraordinaire: elle ne mange ni pain, ni viande, et elle ne prend aucun aliment solide. Toute sa nourriture consiste en un peu de lait, qu'elle boit tous les jours, et qu'elle vomit presque aussitôt après, et sa santé n'en paraît pas manifestement altérée.

JUJUBE. Ce fruit ne date en France que du XVIme siècle; le jujubier qui le produit, croît en abondance dans les pays chauds; les îles d'Yères, la Provence et le Languedoc récoltent celles qui se livrent au commerce. Employées comme aliment, elles le sont davantage en médecine; on leur attribue des vertus pectorales. La pâte de jujube est en usage pour les maladies de poitrine.

K

KANGUROO (le). Cet animal originaire de la nouvelle Hollande n'est connu en Europe que depuis la découverte que le capitaine Cook en fit

en 1770. Il en est qui ont jusqu'à près de neuf pieds de long, depuis le museau jusqu'à l'extrémité de la queue, et pèsent cinquante livres. Ce singulier quadrupède a les jambes de devant très-courtes, dix-huit pouces de longueur, tandis que celles de derrière en ont quarante-trois; avec les premières il gratte pour faire son terrier et porte les alimens à sa bouche; il se meut entièrement sur les jambes de derrière en faisant des bonds de sept à huit pieds de haut. Il n'a à chaque pied que trois doigts, dont celui du milieu excède considérablement les deux autres en force et en longueur. La queue de cet animal est longue et épaisse à son origine, et se termine en pointe; il s'en sert pour se défendre, et il en porte des coups si violens, qu'ils pourraient casser la jambe d'un homme. Lorsqu'il est chassé, il se sert aussi de ses griffes et de ses dents.

La chair des kanguroos est un excellent manger: elle a le goût de celle du cerf. Leur peau compose presque uniquement les vêtemens des peuples qui habitent sur tous les points de la Nouvelle-Hollande et de la terre de Diémen.

KIRCH-WASSER (Eau-de-vie de Cerises). Cette liqueur est faite avec l'espèce de cerise nommée (*Merises*); l'on en fait aussi avec toutes les autres espèces de cerises, mais il est moins estimé; le kirch de la Lorraine allemande, distillé au bain-marie, tient le premier rang; ses bons effets sont de faciliter la digestion et de chasser la mélancolie.

L

LAIT. Le lait a été un des principaux alimens

des peuples pasteurs. Les Arabes en font en outre une espèce de liqueur enivrante. Les paysans de la Hollande boivent du petit-lait en place de bière. Hérodote appelle les peuples qui ne vivent que de lait galoctopodes. Au rapport d'Homère, les Scythes en faisaient beaucoup usage. Le lait, comme nourriture habituelle, rend lourd et indolent; ses qualités diffèrent suivant l'animal qui le produit: le lait de vache est le meilleur et celui dont on se sert le plus; le lait de femme est souvent employé en médecine; celui d'ânesse a beaucoup de rapport avec celui de femme, il est ordonné aux pulmoniques. Le lait de chèvre convient aux tempéramens humides; le lait de jument a peu de vertu; celui de chameau ressemble assez à celui d'ânesse; le lait de truie n'est d'aucun usage, on ne peut même en faire du fromage. Le lait de brebis fait du fromage assez gras. L'on a trouvé aussi la manière de faire du sucre avec du lait; mais elle ne peut être mise en usage, parce qu'elle est trop dispendieuse. La consommation annuelle de lait pour Paris dépasse trois millions de francs.

Aux gens que pas à pas conduit vers le tombeau
La phthisie ou la fièvre lente,
On ordonne le lait de chèvre ou de chameau,
Ou celui de jument comme chose excellente.
Mais si d'une migraine on ressent les douleurs,
Si sur le corps la fièvre exerce ses rigueurs,
Du lait apprenez que l'usage
Fait moins de bien que de dommage.
(*E de S.*)

En 1830, M. Delessert a lu un mémoire à l'Académie royale des sciences, sur la découverte d'une nouvelle espèce d'arbre-à-lait sur les bords de la rivière de Démérary. Comme ces végétaux eu-

rieux sont en général peu connus, nous avons pensé qu'il serait agréable à nos lecteurs de mettre sous leurs yeux les renseignemens que nous possédons à cet égard et dont l'exactitude a été constatée sur les lieux même, par le docteur Roulin, pendant son voyage dans l'Amérique du sud. Le premier qu'on ait connu est l'arbre-à-vache, nommé par les Espagnols *palo-de-vaca*, et que M. Humboldt a décrit sous le nom de Galactodendron utile. C'est un grand et bel arbre, dont les feuilles ont jusqu'à dix pieds de longeur, oblongues et pointues. Cet arbre croît dans les terrains pierreux, à la surface desquels ses racines rampent comme si elles ne pouvaient pas s'enfoncer.

Si, dans la saison convenable, on entaille l'écorce de cet arbre, on voit aussitôt s'écouler abondamment un lait d'une belle couleur, d'une odeur balsamique, d'une saveur agréable et qui n'a d'autre inconvénient que d'être un peu gluant. Les gens du pays viennent le matin, sous l'arbre, boire une tasse de ce lait, ou même ils en font un déjeûner plus complet, en y émiettant des morceaux de *cassave* ou des *arépas*, sorte de galette de maïs.

L'on en retire aussi une cire très-bonne à brûler. En 1829, M. Fanning, directeur du jardin botanique de Caraque, a apporté en Europe plusieurs pieds de ce précieux végétal : ils se sont vendus 25 louis la pièce, et l'un des plus grands a obtenu, en 1830, le prix à une des expositions en Hollande.

M. James Smith raconte que, dans une excursion qu'il a faite aux bords de la rivière de Démérary, il a trouvé un arbre nommé par les ha-

bitans *Hya-Hya*, qui fournit un lait potable, plus épais et plus gras que celui de vache, sans aucune âcreté, mais un peu visqueux ; préparé avec du café, il devient impossible de le distinguer du lait de vache. Cet arbre peut avoir environ vingt-cinq à trente pieds de hauteur. Entre l'écorce grisâtre et le bois, est le lait qui s'écoule aussitôt qu'une incision est faite. Cet arbre est très-commun dans les forêts de cette colonie.

LAITUE, en latin (*Lactura*), est originaire de l'île de Cos. Cette plante abonde en suc laiteux : Galien en conseille l'usage, lui attribuant de l'avoir guéri, étant jeune, de chaleurs immodérées d'estomac; et étant vieux, de lui exciter le sommeil. Ordonnée à Auguste par Antoine Musa, à la suite d'une maladie, il fut rétabli parfaitement, et cette cure fut attribuée à la laitue. Comme la laitue est très-froide on a cru long-temps qu'elle rendait stérile les hommes et les femmes; c'est ce qui la fit nommer anciennement la *nourriture des morts*, nom qui la fit regarder chez plusieurs peuples avec horreur. Ce préjugé n'existe pas en Egypte où il s'en fait une grande consommation, et où elle est d'une bonté particulière à ce sol. En France la laitue romaine, ou chicon, fut rapportée par Rabelais lors de son voyage en Italie; elle est reconnue supérieure aux autres variétés de cette espèce. En général cette plante convient principalement, dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux et aux personnes qui ont l'estomac fort échauffé. Étant cuite, elle convient beaucoup aux personne qui ont l'estomac faible; la semence est une des quatre semences froides.

LAMPE. Son origine remonte jusqu'aux siècles les plus reculés, Abraham et Jacob en font mention; Moïse en faisait un grand usage. On ne peut donc pas préciser le temps de son invention : ce fut un de ces objets que l'art s'attacha à embellir avec le plus de magnificence. Les anciens employaient les lampes à trois usages : 1° dans les temples, pour les actes de religion; 2° dans les maisons, aux noces, aux festins; 3° dans les tombeaux.

Ils consacraient des lampes à leurs divinités et même à leurs héros; elles étaient ornées à cet effet, des figures ou emblêmes attribués à chaque divinité. Des auteurs anciens, entre autres Pausanias, racontent qu'il y avait dans le temple de Minerve à Athènes, une lampe d'or inextinguible, qui brûlait un an entier, jour et nuit, sans qu'on fut obligé pendant ce temps de l'entretenir; d'autres auteurs n'ont pas craint d'avancer qu'ils en avaient vues qui brûlaient depuis plusieurs siècles.

«On a vu, dit M. Salgues, des hommes de mérite se persuader que les anciens avaient le secret de composer des lampes perpétuelles. Un des hommes savans du seizième siècle, Fortunio Liceti, a donné dans cette erreur, et publié un assez long traité sur ces sortes de lampes. Il prétend que lorsqu'on ouvrit le tombeau du géant Pallas, vers le onzième siècle, on y trouva une lampe qui brûlait depuis le temps du pieux Énée : c'est beaucoup. Il assure qu'on en découvrit une pareille dans le tombeau de Tullia, ouvert sous le pontificat de Paul III, c'est-à-dire, quinze cent cinquante ans après sa construction : c'est encore beaucoup. Cédrène rapporte que,

sous l'empire de Justinien Ier, on découvrit
Édesse un portrait de Jésus-Christ, avec un
lampe allumée depuis sa passion, c'est-à-dire de
puis plus de cinq-cents ans. Fortunio cite u
grand nombre d'exemples semblables, et en con
clut que les Romains avaient évidemment le se
cret de préparer les lampes de manière qu'elle
ne s'éteignissent jamais. » Aujourd'hui, mieu
instruits en physique, nous savons qu'aucun
espèce de lumière ne peut éclairer dans un espa
fermé, lorsqu'elle a consommé l'air qui y éta
contenu. Nous en concluons donc, sans crain
d'être démentis, que les prêtres des temples o
se trouvaient ces lampes merveilleuses, les en
tretenaient en secret, et abusaient de la crédulit
en faisant croire qu'elles brûlaient perpétuell
ment. Malgré l'opinion du célèbre Descartes q
semblait croire à la possibilité de leur existenc
cette idée est reconnue absurde; autrement, l
hommes savans, qui passent leur vie à faire des r
cherches, eussent retrouvé un secret si précieu
qui eut économisé des sommes immenses pour
seul éclairage des 5,535 réverbères porta
12,578 becs de lumières qui éclairent chaqu
soir les rues de Paris, non compris une centai
de becs de gaz, plus les établissemens publics q
comptent cette dépense comme très-onéreuse.

Dans ces derniers siècles, les lampes ont a
quises un très-grand degré de perfection. En 164
Louis Cellier et Louis Deschamps inventèrent
Grenoble une lampe économique, jetant bea
coup de clarté dans tous les sens, et consomma
une moindre quantité d'huile que celles usité
jusqu'alors. Furstemberg, physicien de Bâle, i
venta la lampe à air inflammable; MM. Brande

ıécaniciens d'Ausbourg, Gabriel, mécanicien rançais, et Gay-Lussac, la perfectionnèrent. La impe flottante, destinée à éclairer les recherhes que l'on fait pour retirer les hommes tombés la mer pendant la nuit, est due à M. Shipley, nglais ; c'est encore à un Anglais, M. Davy, céèbre chimiste, que l'on doit la lampe dite de suеté ; cette lampe est de la plus grande simplicité, out son mécanisme consiste dans un réseau e toile métallique, et son résultat est de réserver dans les mines des explosions occaionnées par l'inflammation du gaz, connu sous e nom de feu grisou, explosions qui causent la ıort de ceux qu'elles atteignent.

Les lampes vulgairement appelées quinquets, nt été inventées en 1785, par MM. Lange et)uinquet ; on les nomma d'abord lampes à la uinquet, ensuite on les appela tout simplement uinquets.

M. Humboldt a inventé une lampe qui brûle ans les endroits où il y a peu d'air ; elle est rès-utile dans les travaux souterrains.

M. Hareing fit celle dite *Pyro-Pneumatique*. I. Carcel inventa la lampe qui porte son nom, t dont le mécanisme ingénieux reporte contiuellement l'huile au sommet. Enfin des lampes clairant avec le gaz hydrogène obtenu par la istillation dans des vases clos, soit du bois, du harbon de terre, de l'huile, ou des graines léagineuses, rendent les Anglais et les Franais, les deux peuples les mieux éclairés de la erre.

Médine, dans l'Arabie heureuse, possède une ıosquée (église) objet de la grande vénération es fidèles Musulmans : elle renferme le tombeau

de leur prophète Mahomet, ce tombeau est soutenu par quatre cents colonnes, entourées de plus de trois milles lampes d'argent.

LAMPROIE. En latin, *lampetra*, est une espèce d'anguille appelée aussi *sept-œils*, ou *flûte*, parce qu'elle a sept trous de chaque côté ; elle est, pour l'ordinaire, plus grosse que l'anguille ; il y a deux espèces de lamproies : celle de rivière et celle de mer, la première est la plus estimée. Le printemps est la saison où ce poisson est très-bon à manger ; plus tard, il est dur et coriace et prend le nom de *Lamproie cordée.*

Au XIIIme siècle, les lamproies de Nantes étaient les plus estimées, on les envoyait en poste, de Nantes à Paris, dans des tonneaux, afin qu'elles y arrivassent vivantes. Dans l'état des officiers des ducs de Bourgogne, on voit que le duc Philippe-le-Hardi, qui avait un dominicain pour confesseur, régalait tous les ans ce moine, le jour de Saint-Thomas-d'Aquin, avec une lamproie. S'il n'était pas possible d'en trouver une, on donnait au confesseur quarante-cinq sous en argent. Sa chair est assez difficile à digérer pour les personnes dont l'estomac n'est pas robuste.

L'on raconte à ce sujet, que Rabelais qui aimait beaucoup ce poisson, se trouvant dans un grand repas où l'on servit une lamproie, dit en frappant sur le plat : Quel mets indigeste ! Rabelais exerçant la médecine, chaque convive s'abstint de manger de la lamproie. Rabelais seul s'en rassasia ; ce que voyant ses voisins, ils lui en témoignèrent leur étonnement ; le malin curé s'en excusa, en disant qu'il n'avait

voulu parler que du plat, et non du poisson qu'il contenait.

LANGUE. Esope, ce spirituel Phrygien, disait allégoriquement qu'il n'y avait rien de meilleur que la langue. Plusieurs autres auteurs ont répété physiquement que la langue était une partie de l'animal qui dépassait les autres pour son goût excellent, à l'exception de la langue de bœuf, qui est un peu moins délicate. Cependant elle était tellement estimée que sous Louis XII, il existait en France un droit féodal dans certains fiefs, par lequel toutes les langues de bœufs tués appartenaient au seigneur du lieu.

LAPIN. Les lapins sont originaires de l'Afrique, d'où il passèrent en Espagne, puis en France. Pline et Varron racontent qu'à Tarragone, ville d'Espagne, le nombre considérable de lapins qui avaient creusé leurs terriers sous les maisons de cette ville, y causèrent les plus grands dommages. Bazilazzo, l'une des îles Lipari, fut privée de toutes ses récoltes et réduite à la famine par le grand nombre de ces animaux. Ils étaient si abondans dans les provinces méridionales de la France, que Beaujeu rapporte qu'en 1551, un gentilhomme provençal étant allé à la chasse aux lapins, avec quelques-uns de ses vassaux et trois chiens, il en rapporta, le soir, six cents. Dans les îles qui sont auprès d'Arles, il y en a tant, dit-il, que quand un chasseur n'en tue pas cent dans la journée, il revient mécontent. Le lapin eut des autels dans l'île de Délos. Des monumens de marbre attestent encore ce culte établi par la crainte. Le lapin était regardé aussi comme emblême de la fécondité. Les lapins de basse-cour

fournissent annuellement au commerce de la chapellerie pour quinze à vingt millions de francs de poils. Leur fécondité est si prodigieuse que l'on a calculé que dix hâses ou femelles pouvaient produire dans une année jusqu'à neuf cents lapins; elle portent 30 ou 31 jours. Le lapin de garenne est bien supérieur en qualité au lapin domestique appelé *mangeur de choux*. Pour être bon, il ne faut pas qu'il soit trop jeune ni trop vieux; l'hiver est le meilleur temps pour en manger.

LAURIER. Le laurier est originaire de la Crète et du mont Atlas. Les Grecs le consacrait à Apollon, et croyaient que ceux qui s'endormaient sous un laurier recevaient des vapeurs qui les mettaient en état de prophétiser l'avenir; que la foudre ne tombait jamais sur cet arbuste. On en faisait aussi des couronnes que l'on décernait aux vainqueurs après la victoire.

Le goût aromatique des feuilles de laurier les fait employer presque dans toutes les sauces.

LECTEUR. Chez les Grecs et les Romains, il y avait dans toutes les maisons un lecteur pour les heures du repas : ils tenaient pour certain que le silence facilitait la digestion, et que la lecture nourrissait l'âme. Le célèbre Haller, médecin au 18me siècle, mangeait d'une main et tenait de l'autre le livre qu'il lisait.

LÉGUMES. Ils étaient cultivés avec soin par les Égyptiens : il n'en était pas de même en Angleterre. Anderson fait sur l'an 1548, une observation qui mérite, par sa singularité, de trouver place ici. « Les Anglais, dit-il, ne cultivaient

presque aucuns légumes avant les deux derniers siècles. Dans les premières années du règne de Henri VIII, on ne trouvait dans tout le royaume ni salades, ni carottes, ni choux, ni raves, ni d'autres comestibles de cette nature; ils y venaient de Hollande : la reine Catherine elle-même ne pouvait se procurer une salade à son dîner. Le roi fut obligé de faire venir de Hollande, un jardinier, pour cultiver ces mêmes herbes potagères, dont l'Angleterre est, aujourd'hui, mieux fournie, peut-être, qu'aucun pays de l'Europe. » Anderson, en l'an 1660, avance que les choux-fleurs ne furent connus dans ce royaume que vers le temps de la restauration. Enfin, l'auteur d'un état de l'Angleterre, imprimé en 1768, observe qu'il n'y avait que peu d'années qu'on avait apporté en Angleterre des asperges et des artichauts.

LENTILLES. Les lentilles sont originaires de l'Asie. Pytagore les regardait comme un remède universel. Caton en fait, d'après lui, un éloge pompeux, et les vante comme une panacée à qui nulle maladie ne résiste : le peuple romain, au contraire, les mettait au nombre des alimens funèbres et de mauvais augure. Suivant le témoignage de l'écriture sainte, Ésaü ne pensait pas de même lorsqu'il vendit à Jacob son droit d'aînesse pour un plat de lentilles. Ce légume était la principale nourriture des Égyptiens. On disait des habitans d'Alexandrie qu'ils étaient pétris de lentilles.

Moins nourrissantes que les pois et les fèves, elle échauffent beaucoup moins, et incommodent rarement.

LEVURE DE BIÈRE. Pline assure que les Gaulois se servaient pour ferment de levure de bière. Cet usage eut lieu jusqu'au seizième siècle, où il fut abandonné.

En 1670, il s'éleva à Paris un grand différend entre les successeurs d'Esculape. Il s'agissait de savoir si les boulangers pouvaient sans danger employer la levure de bière pour faire lever leur pain. De savans médecins prétendaient que la levure de bière était une matière impure et morbifique, qui introduisait dans le pain des germes de corruption et de maladie; d'autres docteurs soutenaient que c'était une substance pacifique et innocente. Toute l'école s'agita; la Faculté rendit des décrets : la levure de bière fut solennellement condamnée. Les brasseurs et les boulangers appelèrent de ce jugement; le feu était dans toutes les têtes comme dans tous les fours. Le parlement intervint, la question fut débattue, les avocats pérorèrent : enfin, la levure de bière triompha et fut maintenue, par arrêt de la cour, dans l'exercice de tous ses droits. Aujourd'hui, elle est généralement employée par les boulangers.

LIÉGE. En latin (*Suber*) est nn arbre de moyenne hauteur, portant des chatons et des glands semblables à ceux du chêne vert; il croît dans les pays chauds, comme en Espagne, en Italie, vers les Pyrénées, et en Gascogne. Son écorce connue sous le nom de *liége* était employée par les Romains aux mêmes usages qu'il l'est aujourd'hui. Ils s'en servaient pour leurs filets à prendre du poisson, pour les semelles de sandalles, et pour boucher les cruches de terre, les

bouteilles de verre n'étant point encore inventées alors. De nos jours, la plus grande partie du liége est mis en bouchons, et forme à lui seul une branche de commerce assez considérable.

Le gland et l'écorce du liége ont des vertus astringentes; les cendres du liége qui a servi de bondon aux tonneaux de vin, sont recommandées par Borel et par Forestus, comme efficaces contre la dyssenterie et le flux immodéré des hémorrhoïdes.

LIEVRE. En latin *lepus*. Le lièvre, emblême de la peur chez les Grecs, a été interdit aux Hébreux par Moïse, qui le met au nombre des animaux ruminans; sans doute il n'avait pas appris de Dieu l'histoire naturelle, car il n'eut pas commis cette erreur. Mahomet qui n'était pas meilleur naturaliste, l'a défendu à ses disciples; César, dans ses commentaires, dit que de goûter d'un lièvre, était un crime en Bretagne; ce fut sans doute à un préjugé pareil que les habitans de l'île Léros durent la famine que la multitude de lièvres y occasionna. L'empereur Alexandre Sévère aimait tellement la chair de cet animal, qu'il en mangeait un à chaque repas : peut-être partageait-il l'opinion des Romains, qui croyaient l'usage du lièvre propre à embellir le visage; en conséquence de ce préjugé, Martial, tout en mettant le lièvre au premier rang des quadrupèdes, raconte qu'une dame Romaine fort laide, qui, sur la foi de cette propriété, ne se nourrissait que de lièvre, n'en resta pas moins aussi hideuse. Cet animal se trouve presque dans tous les pays; il diffère de couleur suivant la latitude qu'il habite; il y en a de bleus, de bruns, de jaunes.

Dans les pays froids, comme dans la Russie, la Laponie, la Suède, la Norwège et la Pologne, on en trouve beaucoup de blancs; les doyens vivent jusqu'à dix ans.

Les lièvres qui habitent les lieux humides ne sont pas, à beaucoup près, si bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines et dans les montagnes, parce que ces derniers se nourrissent d'herbes aromatiques, qui rendent leur chair d'un goût plus exquis et plus relevé. Il faut encore remarquer que le lièvre est meilleur en hiver qu'en été, parce que le froid modifie et attendrit sa chair, qui est naturellement un peu dure et compacte. Le poil est une matière essentiellement employée pour la fabrication des chapeaux, où il remplace à-peu-près le castor.

Le levraut est très-estimé depuis deux mois jusqu'à huit, mais à un an c'est un lièvre dont la chair est dure et difficile à digérer; il existe un vieux proverbe qui dit : « Qu'un vieux lièvre et une vieille oie, sont la nourriture du diable. »

LIMANDE. Ce poisson de mer remonte quelquefois les fleuves, mais c'est principalement dans la mer qu'on le pêche; il ressemble beaucoup à la sole, mais il est plus rond et plus plat; il semblerait au premier abord que c'est une moitié de poisson, ayant le ventre très-plat et le dos légèrement convexe. Sa chair, quoique molle, est assez nourrissante; elle est beaucoup plus facile à digérer étant rôtie ou à la sauce, qu'étant frite.

LIMON. L'arbre qui produit les limons est une espèce de citronnier; il a les feuilles et les fleurs toutes semblables à celles du véritable ci-

tronnier, et n'en diffère que par la figure de son fruit, qui n'est qu'un peu plus rond que le le citron, et dont l'écorce est ordinairement moins épaisse. On fait avec le sucre, l'eau et le jus de limon aigre, une boisson fort agréable, que l'on appelle communément *limonade;* elle est très-rafraîchissante. On prépare encore avec le suc du limon aigre, un sirop dont on se sert beaucoup en médecine. Les semences de limon sont amères et propres à chasser les vers.

LION. Le premier qui osa manier un lion et l'apprivoiser fut le célèbre Hannon, Carthaginois; il fut banni pour cette seule cause. Le premier qui les attela à un char, fut Antoine ; à ses côtés était la comédienne Cytheris. Quelque surprenante que paraisse cette docilité de la part d'un animal aussi fier et aussi féroce que le lion, elle est encore bien au-dessous de ce que plusieurs historiens en rapportent : un lion s'échappe de la ménagerie du grand-duc à Florence, l'effroi est général, tout le monde fuit à l'aspect de ce terrible animal. O terreur! un enfant vient d'être saisi par le lion, qui fuit en l'emportant; la malheureuse mère désespérée, hors d'elle-même, se jette à genoux devant le lion et le supplie de lui rendre son fils; tout-à-coup celui-ci s'arrête, regarde fixement cette femme, dépose l'enfant à terre sain et sauf, et continue sa marche.

Un esclave, nommé Androclès, se sauva de chez son maître, qui était préfet d'Afrique, et s'enfonça dans le désert de Barca, pour échapper à la punition qu'il méritait; ce fut dans ce désert qu'il fit la rencontre d'un lion auquel une énorme épine entrée dans la patte, faisait pousser des

rugissemens plaintifs ; Androclès s'approche, retire l'épine, et par ses soins, guérit sa blessure, le lion reconnaissant ne voulut plus quitter son bienfaiteur, et partageait avec lui le produit de sa chasse, qui fut, pendant long-temps leur seule nourriture; mais un jour le lion ne reparut plus ; l'esclave alors fut obligé de parcourir de nouveau le désert, afin de pourvoir à sa subsistance; rencontré par des soldats envoyés à sa poursuite, il fut conduit à Rome, et condamné à combattre dans le Cirque contre les bêtes féroces, genre de supplice usité alors. Le jour destiné à cet affreux spectacle étant venu, on lâcha contre lui un énorme lion, dont les rugissemens faisaient trembler les plus intrépides. Mais quel fut l'étonnement de l'empereur Claude et de tout le peuple, de voir ce terrrible animal s'approcher d'un air caressant de celui qu'il devait dévorer, et celui-ci répondre à ses caresses : c'était son ancien compagnon. Cet événement si extraordinaire causa tant de surprise, que l'empereur, informé de tout ce qui s'était passé, accorda la grâce à Androclès et lui fit présent du lion, qui lui resta constamment attaché. L'historien Ferréas rapporte que D. Juan, roi de Castille, reçut en 1454 les ambassadeurs de France, ce monarque était assis sur un trône magnifique, ayant à ses pieds un gros lion qu'il avait apprivoisé. Les Africains se nourrissent de la chair du lion.

LOIS SOMPTUAIRES. Les lois somptuaires nécessaires dans certaines circonstances et chez certaines nations qui ont peu de numéraires et peu de produits indigène, sont presque

oujours illusoires. Cicéron observe que la loi
Licinia ordonna de ne dépenser que cent sous
lans un festin les jours de fête, et permît les
ruits et légumes à discrétion. C. Orchius établit,
par une loi, que les convives n'excéderaient pas
e nombre de neuf. Charlemagne renouvela en
798, une loi de Pharamond qui portait : que
s'il se commettait un homicide dans un repas de
cinq ou sept convives, tous seraient tenus de re-
présenter le coupable, ou seraient punis pour lui;
nais dans un repas plus nombreux, personne
ne serait garant du coupable. Le même prince
it en 802, un édit pour défendre de s'enivrer,
léclarant que les ivrognes de profession ne pour-
raient témoigner en justice, même dans leurs pro-
pres causes. Philippe-le-Bel ordonna, en 1294,
le ne servir dans un grand repas, que deux
nets après un potage au lard; et dans un dîner or-
linaire, un plat et un entremet. Les jours mai-
gres, il permettait deux soupes aux harengs et
leux plats de légumes; mais le fromage était à
liscrétion, et n'était pas regardé comme un met.
Charles IX fut obligé de faire un réglement par
equel un festin ne pouvait avoir que trois ser-
vices : entrée, rôti, dessert; il défendit aussi
le servir viande et poisson dans le même repas
sous peine de 200 livres d'amende. Louis XIII,
en 1529, fit une loi somptuaire qui défendit de
lépenser plus de 50 livres pour un repas de
corps ou de réception; mais il est bon d'observer
qu'un mouton valait alors 1 livre 5 sous, un très-
beau bœuf 18 livres.

LOUP, en latin *Lupus*, est un animal vorace
et carnassier, si semblable au chien, que quel-

ques chasseurs l'appellent *chien sauvage*. L'on prétend que la chair du loup est bonne pour les épileptiques; et les Espagnols, suivant Schroder, en font manger de salée aux personnes atteintes de cette maladie. L'on a remarqué que tous les animaux carnassiers refusent d'en manger; le loup seul mange du loup; cela n'arrive sans doute que lorsqu'il est affamé. La graisse de loup n'est pas moins estimée que celle de chien : elle est chaude et digestive. Les intestins et la fiente de loup desséchés, réduits en poudre, à la dose d'une drachme, sont recommandés universellement par tous les auteurs pour la colique. Enfin, on attribue à la peau, au cœur et aux os du loup plusieurs propriétés dans diverses maladies.

Le loup est le plus dangereux des animaux sauvages qui soient dans l'intérieur de la France, et il l'est très-peu; poltron achevé, il attaque rarement plus fort que lui; il n'est dangereux pour l'homme que lorsqu'il est pressé par la faim ou atteint d'hydrophobie (*enragé*); dans ce dernier cas, il cause de grands accidens, et répand un effroi général dans les campagnes qu'il ravage, c'est ce qui a engagé les gouvernemens à accorder des primes à celui qui détruisait un loup. Charlemagne ordonna à tous les comtes, qui étaient alors gouverneurs et principaux magistrats des provinces, d'établir en chaque lieu de leur gouvernement ou juridiction deux hommes, sous le titre de *louvetiers*, pour prendre les loups, soit à force de chiens, soit par des piéges ou autrement, et de lui envoyer tous les ans les peaux des loups ou louveteaux qu'ils auraient pris. Les guerres civiles dont la France fut affligée sous le règne de Charles VI, y attirèrent un si grand

nombre de ces animaux à la suite des armées, que Charles VII fit un édit qui ordonnait expressément les chasses au loup. Les places de louvetier, en chaque province, n'étaient que de simples commissions, jusqu'à François Ier, qui les créa en titre d'office, et au-dessus d'eux tous, l'office de grand louvetier de France.

Quelques auteurs prétendent que le palais du Louvre ne dut son nom qu'à la grande quantité de loups qui infestaient les bois voisins.

Ils étaient tellement nombreux, qu'à la suite d'une famine qu'éprouva Paris en 1438, et qui fit périr un grand nombre d'habitans, on vit, dit Gaguin, ces animaux pénétrer en foule dans la ville; ils y dévorèrent plus de soixante personnes; et causèrent tant de désastres, qu'on fut enfin obligé de mettre leur tête à prix: on donnait vingt sous à celui qui en apportait une. Plus tard, on fit un édit portant que le louvetier recevra de chaque feu résidant à deux lieues à la ronde, deux deniers parisis pour chaque loup tué par ses soins, et quatre deniers pour une louve. Il existe un arrêt du parlement rendu en 1584 contre les habitans de Noisy qui avaient refusé de payer ce droit au louvetier des forêts de Livry et de Bondy. Henri IV fut le premier monarque qui eut un équipage particulièrement destiné à la chasse du loup.

Louis XIII, dit le Juste, fut le plus intrépide des chasseurs, et l'ennemi déclaré des loups. Ce fut, disent les historiens du temps, le premier monarque dont le goût pour la chasse fut utile et profitable à ses sujets; on ne tarda pas à s'en apercevoir, car à peine ce prince fut-il mort, que les loups devinrent si nombreux que, dans

le Gatinais, ils dévorèrent plus de trois cents personnes de tout âge ; mais à mesure que la population augmenta, que les villes et villages remplacèrent les bois, ces animaux se réfugièrent dans les forêts qui pouvaient, par leur étendue, leur offrir un asile plus assuré ; ainsi réunis, ils furent plus facile à détruire par des battues annuelles ; aujourd'hui ils sont peu nombreux.

Loup - Garou. Nous terminerons cet article en disant un mot du loup-garou : cet être imaginaire a dû son nom au véritable loup : il est d'usage, lorsqu'une personne est en danger, de l'en avertir par une exclamation, souvent par celles-ci : *gare* le *loup*, *gare* au *loup*, *gare*, *ou le loup te mangera* ; on en a fait *loup-garou*, et, sous ce nom, l'on a débité mille contes absurdes qui ont fait plus d'une victime. Du temps de Pline, cette erreur était accrédité : « Nous devons regarder comme faux, dit-il, que l'homme se change en loup, et reprenne ensuite la forme qui lui est propre. »

L'existence des *loups-garous*, attestée par Virgile, Solin, Strabon, Pomponius Méla, Dyonisius Afer, Marcus Varron, saint Augustin, saint Jérôme et saint Thomas, a dû nécessairement entretenir encore long-temps cette croyance ; la religion et la philosophie n'avait point encore détruit cette erreur en France sur la fin du 16me siècle ; nous lisons qu'en 1574, le 18 janvier, un arrêt du parlement de Dôle comdamna au feu Gilles Garnier pour s'être changé en loup-garou le jour de saint Michel, et avoir mangé les cuisses, les bras et le ventre d'une petite fille, et de s'être obligé, par serment, de ne plus servir que le diable.

En 1542, au rapport de Georges Sincelle, dans son livre *des Merveilles*, il se trouva une si grande quantité de loups-garous à Constantinople, que l'Empereur, accompagné de sa garde, sortit de la ville en armes, et leur donna une si bonne correction, que cent-cinquante d'entre eux restèrent sur la place, et que les autres prirent le parti de déloger.

L'empereur Sigismond fit débattre devant lui, par les plus doctes théologiens, la question des *loups-garous*, et il fut unanimement reconnu que la transformation des loups-garous était un fait positif et constant; et que l'opinion contraire était *suspecte, mal sonnante et, sentant l'hérésie*!!! Les temps sont bien changés, ces mêmes épithètes sont applicables à ceux qui voudraient y faire croire; l'on pourrait, à juste titre, les appeler hérétiques de la raison, et les envoyer à Charenton guérir une telle folie.

LOUP-MARIN. La plupart des auteurs reconnaissent deux espèces de loup-marin; le premier, qui a des taches noires, et l'autre qui n'en a point. Ce dernier poisson est appelé en latin *lanatus* ou *laneus*, à cause de la blancheur et de la délicatesse de sa chair; il est aussi plus estimé que l'autre pour son goût. Ceux pêchés en hiver dans des eaux claires sont préférés. Rondelet prétend que les meilleurs de tous sont ceux qui habitent la mer. Les loups-marins nourrissent beaucoup, fournissent un bon suc, humectent et tempèrent l'âcreté des humeurs. La chair de ce poisson est, en quelque pays, aussi estimée que celle du saumon. Il pèse jusqu'à vingt livres. Son nom lui vient de sa voracité : cruel et

goulu, il mange tous les poissons qu'il peut attraper, même les choses corrompues.

LOUTRE, *canis fluvialitis* (chien de rivière). C'est un quadrupède amphibie et carnivore de la famille des martes, très vorace qui dépeuple les rivières et les étangs. Il n'est pas recherché pour sa chair qui compte au nombre des alimens maigres; mais sa fourrure est d'un prix assez élevé et forme une des branches du commerce de la chapellerie. Assez rares en France, peu communes en Europe, les loutres abondent au Canada, où on ne les chasse que pour la peau, la chair étant très-inférieure à celle du castor dont elles ont toutes les habitudes.

M

MACHE, ou *doucette*. Les mâches sont fort en usage dans les salades; elles ont un goût aromatique qui excite l'appetit. Cette plante est plus commune dans les pays chauds que dans les pays froids; cependant elle ne le craint pas. C'est la première salade de printemps, et celle qui croît naturellement; mais en la cultivant, on l'obtient plus belle. Les mâches passent pour être vulnéraires, apéritives et détersives.

MACREUSE. La macreuse est un oiseau de mer qui est mis au nombre des canards sauvages; elle est d'une couleur brune, et ne vole qu'avec beaucoup de peine. Sa chair est dure et coriace, principalement quand elle est vieille; c'est pourquoi on ne la doit manger que très-jeune; cette même chair sent aussi le poisson, et quelques

personnes la mangent en carême, comme plat maigre. La macreuse abonde sur les côtes d'Irlande; il s'en trouve aussi en France. L'on confond assez vulgairement sous le même nom la macreuse et la poule d'eau, dont la chair a, à peu près, le même goût.

MADÈRE, (vin de). Croît dans l'île de ce nom située dans l'océan atlantique, entre le détroit de Gibraltar et les Canaries, elle fut conquise en 1431, par deux portugais : Jean Gonzalès et Tristan Vaz. Il la nommèrent *Madeira*, c'est-à-dire, bois ou forêt, parce qu'elle était hérissée de bois lorsqu'ils y abordèrent. Ils y mirent le feu, et l'embrâsement fut si long qu'il dura plusieurs années et qu'il ne demeura pas un seul arbre sur pied. Les cendres qui restèrent de cet incendie, rendirent la terre si fertile qu'elle produisit dans les commencemens soixante pour un. Le plan de vigne qu'on y apporta de Candie réussit à merveille, et produisit ces bons vins connus sous le nom de Madère. Ce vin est en général stomachique, très-cordial et très-utile lorsqu'on en boit modérément après le repas.

MAÏS, Blé de Turquie, ou *Blé d'Inde*. On donne à cette plante le nom de Blé d'Inde, parce qu'elle tire son origine des Indes, d'où elle fut rapportée en Turquie; de-là, dans toutes les autres parties de l'Europe, vers le 15e siècle. Les avantages que l'on retire de ce grain sont infinis; une grande partie des hommes et des animaux privés en font leur nourriture. Cette plante est cultivée dans toutes les parties du monde. Elle est un objet de commerce dans la Bourgogne, la Franche-Comté et la Bresse. Son rapport est si

considérable, lorsqu'un terrain le favorise, qu'un seul plant de blé de Turquie porte jusqu'à trois mille grains. Avec sa graine, on engraisse les volailles, qui profitent à vue d'œil; les chapons de Bresse, si fort en réputation, et qui pèsent dix à douze livres, en sont une preuve. Les cochons nourris avec ce grain ont un lard ferme et blanc. Les cochons de Naples, qu'on assure peser jusqu'à cinq cent livres, ne sont engraissés qu'avec cette graine. Les feuilles sont une très-abondante nourriture pour les vaches, dont elles augmentent le lait. Ses jeunes grains se mangent comme des petits poids, ou se confisent dans le vinaigre, de la même manière que les cornichons; l'on en prépare encore un autre mets délicieux: lorsque les jeunes grappes sont grosses comme le petit doigt, on les fend en deux et on les fait frire comme les artichauts ou les salsifis. Enfin, l'on peut encore en obtenir, par la fermentation, une boisson vineuse susceptible d'alcool. La farine s'emploie en bouillie, et se mêle aussi avec les autres farines pour faire le pain; mais alors il est lourd et difficile à digérer.

MALAGA (vin de) est récolté dans les environs de Malaga, ville d'Espagne dans le royaume de Grenade, à 102 lieues de Madrid. Ce vin est très-estimé, il est cordial, stomachique, très-bon pour rétablir les estomacs délicats; il est ordonné aux convalescens, pour réparer les forces; le vin d'Alicante, aussi en Espagne a les mêmes vertus.

MALVOISIE (vin de). Ce vin est originaire de Malvoisie, petite île de la Grèce, sur la côte orientale de la Morée. Elle n'est éloignée de la terre

ferme que d'une portée de pistolet. On passait, dans l'avant dernier siècle, de l'une à l'autre sur un pont de pierre. Le territoire de cètte île n'a en tout que trois milles de circuit (environ une lieue), il ne peut donc contenir que la plus petite partie de ces vignes célèbres qui rapportent les vins clairets que nous nommons *vin de Malvoisie*. Mais ces plants fameux s'étendent à quelques lieues de là sur la côte opposée, depuis la bourgade *Agios Paulos* jusqu'à *Porto-della-Botta*. L'ancien vin de Malvoisie, qui était encore un des plus célèbres dans l'avant-dernier siècle, ne venait pas seulement à Malvoisie et sur la côte opposée; on en receuillait encore sous ce nom en Candie, à Lesbos, et dans plusieurs autres îles de l'Archipel. Aujourd'hui, ce vin est passé de mode, et ce que nous nommons *vin de Malvoisie*, n'est point un vin de Grèce; c'est un vin qui se recueille dans le royaume de Naples, ou une espèce de vin muscat de Provence qu'on cuit jusqu'à l'évaporation du tiers. On attribue à ce vin la vertu de rétablir les estomacs délabrés par ses qualités toniques et cordiales. Le duc de Clarence l'aimait tant, qu'après avoir été condamné à mort par son frère Édouard IV, roi d'Angleterre, il demanda et obtint de se noyer dans un tonneau de vin de Malvoisie.

MANIOC. C'est de la racine de manioc que l'on extrait la farine avec laquelle on fait en Amérique le pain que l'on appelle *cassave*. Les Américains préfèrent la cassave au maïs, qu'ils ont en grande abondance. Les feuilles de manioc se mangent à la manière de nos épinards; cette racine crue est un poison mortel qui réside dans

une espèce de lait, dont trente-cinq gouttes suffisent pour causer la mort. Le suc de roucou est le contre-poison qu'on lui oppose.

MAQUEREAU. Les commentateurs ne sont pas d'accord sur l'origine de son nom. Belon dit qu'il vient du latin *macularelli* (petites taches), parce qu'il est marqué sur le dos de quelques raies noires ; les anciens, sur le témoignage de Pline, Aristote et Ovide, le nommaient *scombre*. L'on dit encore que nous le nommons maquereau parce qu'on a remarqué qu'il suit les petites aloses appelées pucelles, et qu'il ne les quitte que lors qu'elles ont trouvé un mâle qui leur convienne. Le maquereau vit de harengs. Les plus gros se pêchent dans l'Océan. Sa chair est un peu difficile à digérer ; elle convient particulièrement à ceux qui ont un bon tempéramment et un estomac robuste.

Le maquereau salé, si peu prisé aujourd'hui, l'était beaucoup anciennement. Au nombre des revenus de l'évêque d'Auxerre, en 1290, on trouve (dans l'*histoire de l'église et de la ville d'Auxerre*, par l'abbé le Bœuf) une redevance de trois mille maquereaux. D'après une quantité aussi considérable, l'on peut imaginer combien il en entrait dans la ville, et par conséquent quelle devait en être la consommation.

MARCASSIN (jeune sanglier). Les anciens étaient dans l'usage de châtrer les jeunes marcassins qu'ils trouvaient à la chasse, et de les lâcher ensuite dans les forêts. Ces animaux, ainsi mutilés, devenaient plus gros, plus délicats et moins sauvages. (*Voyez* SANGLIER.)

MARIAGES. Contrat civil et politique par lequel un homme et une femme se joignent ensemble, et qui, dans la plupart des pays, est cimenté par les cérémonies de la religion, et terminé par des festins entremêlés d'usages plus ou moins singuliers. Notre but étant de mettre en présence les coutumes des anciens peuples avec les modernes, nous allons en citer quelques-unes des plus curieuses.

Chez les Babyloniens, l'usage était de rassembler, en certains temps, toutes les filles à marier et de les vendre sur la grande place au plus offrant. Le produit des belles formait la dot des laides qui, par là, se mariaient aussitôt. Les Lydiens permettaient à leurs filles de se prostituer jusqu'à ce qu'elles eussent amassé une somme honnête, après quoi elles choisissaient un époux à leur gré. Chez les Scythes Agathyrsiens, les femmes étaient communes ; ils s'imaginaient, par ce moyen, unir les hommes plus étroitement ensemble, et prévenir les jalousies qui pourraient naître des mariages particuliers.

Les Massagètes avaient la même coutume : lorsque quelqu'un d'eux, en se promenant sur son chariot, selon leur usage, rencontrait une femme qui lui plaisait, il la faisait monter sur sa voiture sans autre formalité, et suspendait sur le devant du chariot son carquois, afin que ce signe avertît qu'il était occupé à une fonction qu'il ne fallait pas troubler.

Il était défendu aux filles scythes de se marier sans avoir tué un ennemi de leurs propres mains. Chez les anciens Bretons, les femmes s'unissaient indifféremment avec les hommes, même avec leurs propres frères. Au rapport de Diodore de

Sicile, Julie, femme de l'Empereur Sévère, reprochant un jour à un dame bretonne une coutume si contraire à l'honnêteté, celle-ci lui répondit : « Nous pratiquons aux yeux de tout le monde, avec des hommes libres, ce que les dames romaines pratiquent en secret avec leurs affranchis et leurs esclaves. »

Le mariage se contractait chez les Romains de trois manières différentes : 1° Si une femme, du consentement de ses tuteurs, habitait avec un homme l'espace d'un an sans découcher trois nuits. La seconde manière de contracter un mariage conforme au droit civil se nommait *coemptio* : c'était une vente simulée par laquelle le futur époux et la future épouse se vendaient l'un à l'autre : la femme apportait trois *as* (pièces de monnaie) ; elle en tenait une à la main et la donnait à son mari ; elle en avait une autre dans son soulier : elle offrait celle-ci aux dieux lares. La troisième était dans une bourse qu'elle avait mise en dépôt dans un lieu nommé *compitum vicinale*. Par le premier as, la femme était réputée acheter son mari ; par le second, elle était censée acheter les dieux pénates, et la participation au culte particulier de la famille où elle entrait ; par le troisième as, elle achetait l'entrée de la maison. En effet, l'épouse que l'on conduisait chez l'époux, séjournait quelque temps dans le jardin, et sans doute dans la rue s'il n'y avait pas de jardin, sous une espèce de bâtiment construit à la hâte, et que l'on abattait dès que la cérémonie était faite : c'est cet édifice que l'on appelait *compitum vicinale*. La troisième manière (*la confarréation*) était la plus sainte et la plus auguste ; elle exigeait, outre la présence de dix témoins,

celle du souverain pontife et du prêtre de Jupiter. Pendant le sacrifice, les deux époux mangeaient d'un pain fait d'une sorte de froment que les Romains appelaient *far*. Si un coup de tonnerre se faisait entendre, la cérémonie était suspendue. Ce mariage n'avait lieu que pour les patriciens (ou nobles). Les enfans, issus d'un mariage par *confarréation*, avaient le droit exclusif de remplir certaines places qui les affranchissaient eux et leurs femmes, de la puissance paternelle.

Les mariages des anciens juifs n'avaient rien qui puisse les faire regarder comme une cérémonie religieuse. C'était une affaire de famille dont les prêtres ne se mêlaient en aucune manière. Lorsqu'on était d'accord de part et d'autre, une troupe de jeunes filles, portant chacune une lampe à la main, conduisait la mariée à la maison de son époux. Les réjouissances du mariage duraient ordinairement sept jours : l'époux et l'épouse portaient une couronne sur leur tête. Il était permis au mari de répudier sa femme si elle n'était pas vierge et qu'il put le prouver : quand l'accusation était fausse, il était condamné à payer cent sicles d'argent au père de la fille, sans pouvoir jamais la répudier.

Chez les juifs modernes, le mariage est ordonné afin que le précepte du Seigneur « croissez et multipliez » soit accompli, et afin qu'on puisse éviter le péché de fornication. Le *Dictionnaire historique des cultes religieux* ajoute (tome 2, page 251) qu'il y a en Allemagne une espèce de mariage où le mari donne à la femme la main gauche au lieu de la droite; les enfans qui en naissent ne portent ni le nom, ni les armes de la maison; et, quoique légitimes en effet, ils

sont considérés bâtards dans le for extérieur.

Les prêtres grecs couronnent les époux en les bénissant. Les prêtres abyssins marient à la porte de l'église. Cette coutume existait autrefois en Angleterre.

Chez les Turcs, le mariage est un contrat purement civil, et les Imans ou prêtres ont la moindre part aux cérémonies qui se pratiquent en cette circonstance. A Nicaria, près l'île de Samos, le plus habile plongeur et le meilleur nageur peut choisir la fille la plus riche.

Les bramines ne contractent jamais d'alliance que dans leur propre caste ; ils ont, sur cet article, une délicatesse extraordinaire. Superstitieux à l'excès, le moindre présage sinistre suffit pour leur faire rompre le mariage le plus avantageux.

Non moins fanatisées, dans divers endroits des Indes, les filles qui sont sur le point de se marier vont offrir leurs prémices aux idoles; mais ce sont les prêtres qui font, en cette occasion, les fonctions de l'idole impuissante. Cet usage rappelle le droit de *jambage* des nobles châtelains français. Les bramines (ou prêtres indiens) jugent nécessaire, pour contracter une union, la présence d'une vache et d'un veau ; le prêtre prend la queue de la vache, l'époux met sa main sur celle du bramine, l'épouse met la sienne sur celle de son époux, et, par ce moyen, ils tiennent tous trois la queue de la vache. Sur cette queue, l'on jette de l'eau, qui, coulant tout le long, arrose les trois mains ; après quoi le bramine unit les deux époux en nouant ensemble les extrémités de leurs habits. Cette cérémonie est suivie d'une espèce de procession, que les nouveaux mariés font au-

tour de la vache et du veau; ils se retirent ensuite, et le bramine emmène la vache et le veau, qui sont pour son profit.

Une des principales cérémonies nuptiales que pratiquent les nouveaux mariés, dans le royaume de Décan, consiste à tourner sept fois autour d'un grand feu.

Les mariages des habitans du royaume de Laos, dans la presqu'île du Gange, ne sont accompagnés d'aucune pratique religieuse. Des hommes condamnés au célibat ne leur paraissent pas propres à présider aux cérémonies nuptiales; les seuls prêtres qu'ils emploient dans cette occasion sont deux vieux époux, distingués par leur union constante et par la paix continuelle qui a régné dans leur ménage : ce sont eux qui reçoivent les sermens des nouveaux mariés.

On se marie à la Chine sans se connaître, et même sans se voir; et, contrairement à l'usage d'Europe, c'est le mari qui paie à son beau-père la dot de son épouse. C'est au moment où elle arrive chez lui, et en ouvrant sa chaise, qu'il juge enfin par ses yeux s'il a fait un bon marché. S'il la trouve trop laide, il referme la chaise et la renvoie, si aucune condition de ce marché n'a stipulé le contraire, et il perd la dot qu'il a payée. Dans le cas contraire, le reste de la journée se passe en fêtes et réjouissances.

Dans le royaume de Tonquin, la nouvelle mariée, à son arrivée dans la maison de son époux, se rend à la cuisine, et fait une profonde révérence devant le foyer. Elle se prosterne ensuite la face contre terre, en signe de soumission envers son époux; puis, les fêtes et festins durent proportionnellement à leurs richesses.

Dans le royaume de Siam, aucuns mariages ne se contractent si les devins n'assurent qu'ils seront heureux. Les deux époux sont également dotés par leurs parens, et les noces ont lieu dans une salle que le marié a fait construire exprès.

Au rapport de Rybeiro, les habitans de l'île de Ceylan partagent avec leurs frères la femme que l'un d'eux épouse ; la seule exception, c'est que l'époux en a les premières faveurs.

Les Chingulais ont un autre usage non moins singulier : lorsqu'ils reçoivent chez eux quelqu'un de leurs intimes, après lui avoir fait la meilleure chair qu'il est possible ; ils lui présentent leur femme pour dessert, et lui résignent pour quelque temps tous leurs droits sur elle. La même chose se pratique à l'égard d'un grand seigneur.

Les nègres de la côte d'Or sont les plus expéditifs. Lorsque les parens ont accordé leur consentement, l'époux emmène sa femme chez lui, sans autre cérémonie. Il lui donne un habit neuf, fait quelques petits présens aux parens et les régale du mieux qu'il peut. Ce sont les seules dépenses qu'il ait à faire, encore a-t-il droit de s'en faire rembourser si sa femme le quitte ; mais s'il la répudie, tous les frais sont perdus pour lui.

Sur la côte de Malabar, la loi permet aux femmes d'avoir douze maris, qui habitent, chacun son tour, avec la femme commune. La chronique rapporte que ces douze associés s'accordent parfaitement. Les enfans qui proviennent de ces singulières associations sont toujours rangés dans la tribu de la mère.

Les Hottentots font l'amour à coups de poing, et le combat ne cesse que lorsque la fille a consenti à les épouser. Dans ce pays, les veuves ne

se remarient pas impunément : chaque nouvel époux qu'elles prennent leur coûte la jointure d'un doigt, qu'elles sont obligées de se couper.

Les habitans du royaume d'Arracan regardent comme une fonction basse et indigne d'eux de ravir la virginité à une fille. On paie ordinairement quelques gens de la lie du peuple pour qu'ils se chargent d'un emploi si recherché parmi nous ; et lorsqu'une fille a perdu ce joyau, qui nous paraît si précieux, elle trouve beaucoup plus aisément un époux.

En France, avant la révolution de 1789, aucun mariage n'était légal s'il n'était béni par l'église ; depuis cette époque, aucun mariage n'est légal s'il n'est fait par l'autorité civile, dont les registres sont tenus avec plus de régularité.

MARRON D'INDE. Le marronier est un très-bel arbre, originaire des Grandes-Indes. Il n'a été connu que très-tard en Europe. Clusius, qui décrivit, en 1588, le premier marronier planté à Vienne, en Autriche, nous apprend qu'on ne l'y cultivait que depuis douze ans. Bachelier l'apporta de Constantinople à Paris, en 1615. Quelques médecins ont cru voir dans son écorce une partie des vertus du quinquina ; mais en attendant qu'on vérifie cette propriété douteuse, on lui en connaît plus d'une autre non moins importante et bien assurée. Son bois est excellent pour revêtir les appartemens humides ; son fruit, coupé en deux et desséché, fait un très-bon chauffage ; l'amande nourrit les vaches, les moutons et les porcs. Divers essais ont été tentés pour en faire du pain. L'on en a fait aussi de l'amidon. (Voyez *Châtaigne*.)

MELON. Né sous le soleil d'Afrique, le melon n'est bon que dans les pays chauds. Dans les climats tempérés, il faut une année favorable pour qu'il acquière de la qualité. L'espèce dite *cantaloup* fut rapportée de l'Arménie par les Romains. Ils furent ainsi nommés parce qu'ils étaient cultivés à Cantalupi, près de Rome ; cette espèce est la plus estimée. Le melon d'eau est exquis, mais il demande beaucoup de chaleur pour venir en maturité. L'opinion générale est qu'il faut user sobrement du melon si l'on ne veut s'exposer à la dyssenterie et aux fièvres quartes ; il produit aussi quelquefois des coliques dans le bas-ventre. Pour empêcher le melon de se corrompre dans l'estomac, il faut, dit-on, le manger avec du sel et du poivre, et boire par-dessus une quantité suffisante de vin. Il y en a qui le mangent seulement avec du sucre, mais ils n'en font pas mieux. La semence du melon est une des quatre grandes semences froides. M. Salgues remarque que les gens de la campagne qui ne mangent jamais de melon, sont plus sujets aux fièvres que les gens riches.

MENDIANS (quatre). Il n'est point ici question de donner la nomenclature ni l'origine des innombrables cohortes de mendians qui s'engraissent aux dépens de la masse laborieuse, qu'ils sucent sans relâche: cette calamité est inhérente au genre humain, dont cette classe est la vermine ; mais bien des quatre fruits secs que l'on appelle *mendians*. Naguère, des bandes de moines noirs, gris et blancs, parcouraient les campagnes, prodigues d'indulgences et de promesses : les cieux et la terre leur appartenaient ! ces immenses

richesses ne leur permettaient pas de s'abaisser à travailler; mendier était leur lot; aussi s'en acquittaient-ils à merveille. La gerbe du cultivateur, le vin du vigneron, devaient se transformer en corps et en sang. Les fruits de toutes espèces, verts et secs, ne furent jamais dédaignés par aucun besacier. Les verts se servaient sur la table pendant leur saison; les secs, tels que les noisettes, les amandes, les figues et les raisins secs, étaient réservés pour prolonger les repas du carême, et faire passer aux révérends pères le goût du saumon, de la truite et autres mets semblables, que, par mortification, ils étaient obligés de manger pendant ces jours maigres. C'est pour cela, dit-on, qu'un plaisant voyant ces quatre fruits réunis sur la même assiette s'écria : voilà *quatre mendians*. Les quatre premiers ordres de mendians s'établirent sous le règne de Louis-le-Gros au commencement du XIIme siècle, ce furent les *Domicains*, les *Cordeliers*, les *Carmes* et les *Augustins*.

M. Camus, évêque de Bellay, prétendait qu'un seul ordre de mendians coutait à la chrétienté trente-quatre millions d'or, en ne comptant que cent francs pour les habits et la nourriture de chaque religieux; « en sorte, dit-il, que le prince « le plus tyran n'exige pas de son peuple, pour « l'entretien de son luxe et de ses armées ce qu'en « tirent les mendians... Vouloir vivre sans tra- « vailler, c'est un vol continuel qu'on fait à la « nation et aux véritables pauvres !...

D'après cette évaluation de dépense, qui n'est pas le quart de la dépense réelle, et le nombre du clergé régulier et irrégulier qui était en France avant la révolution de 407,753 membres. Ils consommaient chaque année 37,105,523 fr., et si on

les met par jour à un franc par tête, somme encore bien minime, l'on trouve 148,829,845 fr. dévorés annuellement. En 1827, la totalité de ce clergé s'élevait à 228,277 membres, à un franc par jour, font par an 83,321,105 fr.; il est clair que la France, par la suppression de quelques ordres monastiques, gagne chaque année 65,508,740 fr. qui était autrefois la proie de ces sangsues monastiques, sans préjudice des extorquations!!...

MIEL. L'usage du miel a pris naissance dans les heureux climats de l'orient. C'est de là que cette découverte passa dans la Grèce, où Aristée en fit connaître la préparation à ses concitoyens. Cette précieuse liqueur ne tarda pas à être en usage dans toutes les autres parties du monde successivement; les anciens en faisaient un si grand cas, que Pline le nomme *divinum nectar* (un nectar divin). Virgile l'appelle *celeste donum* (présent du ciel).

Pythagore, suivant le rapport de Laërce, vivait très-sobrement, et se contentait de miel pour sa nourriture ordinaire. Ce philosophe vécut jusqu'à l'âge de 90 ans, et conseilla à tous ceux qui désiraient vivre long-temps sans maladie, de se nourrir des mêmes alimens que lui. Aussi Athénœus remarque-t-il que les sectateurs de Pythagore ne mangeaient que du miel et du pain. Démocrite recommandait ce régime à ceux qui désiraient passer leur vie sans incommodité. Justin nous apprend dans son histoire, liv. XIII, que le miel fut porté de l'île de Crète en Espagne, par Gorgor, roi des Curètes. Un de nos poètes en attribuant cette découverte à cette femme (*Pandore*), que les dieux se plurent à combler de leurs dons,

a embelli cette fable des charmes de la poésie.

Le miel a bien souvent des vertus opposées suivant les lieux différens où il croît des fleurs de différentes natures, par exemple : celui qui a été fait dans les pays remplis de plantes aromatiques, est d'un goût et d'une odeur fort agréable. Celui au contraire, des pays où il se trouve en grande quantité des plantes amères ou vénéneuses, est d'un goût désagréable, et même est souvent dangereux. Dioscoride parle d'un certain miel qui faisait devenir fous les gens qui en mangeaient. Xénophon en dit autant. Strabon rapporte l'effet d'un miel qui rendait les gens stupides et mornes, et Diodore dit que dans la Colchide, il y en avait un qui jetait ceux qui en mangeaient dans un tel abattement, qu'ils ressemblaient parfaitement, l'espace d'une journée tout entière, à des personnes mortes. On distingue communément deux sorte de miel: l'un blanc, l'autre jaune. Le blanc est le plus estimé, et le meilleur que nous ayons en France vient de Narbonne.

Le miel a tenu lieu de sucre au Gaulois, et même aux Français pendant très long-temps. Le sucre connu sous le nom de miel de roseau, ne fut, pendant long-temps, d'usage qu'en médecine.

Le miel a pris sa place chez les apothicaires; et le sucre est venu remplacer le miel sur nos tables.

MORILLE, en latin *boletas*. C'est une espèce de champignon printannier, elle ne diffère du champignon ordinaire, qu'en ce qu'elle est percée de plusieurs trous; au lieu que le champignon est feuilleté, ou fistuleux; on ne voit point

arriver de facheux accidens de l'usage des morilles, elles excitent l'appétit, fortifient, restaurent, et sont d'un grand usage dans les sauces. Les morilles ont précédé de beaucoup les champignons, et sont considérées depuis long-temps comme un ragoût estimé ; nous lisons à l'appui, dans la vie de saint Pardoux, qu'un jour certain paysan ayant trouvé des morilles, il voulut, par respect pour le saint, lui en faire un présent. Dans sa route, il fut rencontré par un grand seigneur nommé Raynacaire qui les lui arracha, et se les fit servir à dîner, mais par une punition divine, dit le légendaire, elles lui donnèrent des coliques affreuses dont il ne fut guéri qu'avec de l'huile qu'on lui fit avaler et que saint Pardoux avait bénie.

MORUE. La pêche de la morue se fait annuellement sur le banc de Terre-Neuve, situé sur la côte orientale de l'Amérique septentrionale à l'entrée du golfe Saint-Laurent. L'île de Terre-Neuve fut découverte en 1495 par des pêcheurs biscayens. Elle appartient aujourd'hui aux Anglais. Les Français furent les premiers qui envoyèrent des vaisseaux pêcheurs sur le grand banc de Terre-Neuve, en 1536. Ce banc a 400 lieues de tour, et reçoit annuellement six mille navires de toutes nations, contenant trente six millions de morues. En 1792, la France seule, envoya deux cents deux navires à cette pêche ; ils en rapportèrent un million deux cents douze mille morues. En 1829, quatre cents navires rapportèrent 7,400,000 kil. de morue verte et 13,300,000 kilog. de morue sèche. La vente de la morue produit annuellement 77,000,000 de francs, et pro-

cure l'existence à plus de vingt-quatre mille marins français.

L'étonnante multiplication de ces poissons (une femelle pondant, chaque année, jusqu'à neuf millions trois cents quarante quatre mille œufs), rend cette pêche inépuisable.

Ce poisson se mange frais ou sec; on l'appelle morue quand il est frais, et il prend le nom de merluche quand il a été séché; étant frais, il est bien plus délicat; sec, il est plus difficile à digérer.

MOULIN. Les moulins à bras furent inventés par les Égyptiens; les moulins à eau le furent en Italie, sous Jules-César; l'invention des moulins à vent fut rapportée de la Terre-Sainte par les premiers croisés. Avant ce temps, les moulins à bras étaient les seuls en usage. Les femmes, les esclaves, les chevaux ou les ânes, étaient employés à ce pénible travail. Malgré que les Romains eussent introduits dans les Gaules l'art de construire les moulins à eau, ceux à bras ne furent point totalement abolis. Parmi les *miracles de Saint-Bertin*, on lit celui d'une femme, qui ne voulant point fêter la translation de ce saint, et travaillant ce jour-là à moudre son blé, perdit l'usage du bras. Fodoard rapporte un miracle semblable arrivé l'an 888. Ces sortes de moulins étaient non-seulement en usage chez les particuliers, mais encore chez les rois.

Grégoire de Tours, raconte qu'une certaine Septiminie, nourrice d'un fils de Childebert, ayant été convaincue de plusieurs crimes, fut reléguée dans un domaine royal, et condamnée, entre autres peines, à tourner la meule du

moulin qui devait fournir chaque jour aux femmes du *Gynécée* (appartement particulier), la farine nécessaire pour leur nourriture. Plusieurs dévots personnages voulurent, par esprit de pénitence, ne manger que du pain dont ils avaient moulu le grain.

Le nombre toujours croissant de la population nécessite, en France, l'emploi de soixante-seize mille moulins, tant à eau qu'à vent.

MOUTARDE. Ce condiment n'a pas toujours porté ce nom; on l'appelait autrefois *sauve* ou *séneyé*; ce ne fut qu'en 1382 qu'on le débaptisa. Philippe-le-Hardi, duc de Bourgogne, ayant marché contre les Gaulois révoltés, et Dijon lui ayant fourni, pour cette expédition, mille hommes d'armes, le duc, par reconnaissance, accorda à la ville, entre autres priviléges, celui de porter ses armes avec sa devise *Moult-me-tarde*. La ville fit sculpter l'un et l'autre sur sa porte principale; mais un accident ayant détruit le mot du milieu, on ne lisait plus que *Moult-tarde*, ce qui fit rire aux dépens des Dijonnais. Comme ils faisaient commerce de séneyé, on appela, par dérision, cette graine moutarde, lorsqu'elle venait de Dijon, et le nom lui en est resté.

D'autres auteurs lui donnent une étymologie plus conforme à la raison, deux sortes de moutardes, disent-ils, étaient en usage au XVIme siècle, l'une grise, composée avec du vinaigre blanc; et l'autre rouge, composée de moût de vin, ce qui ne pouvait se pratiquer que dans les pays vignobles et surtout dans ceux où le vin est de très-bonne qualité; or, cette dernière a été bien long-temps celle que l'on préférait, on la nommait (*mustum*

ardens, moût ardent), d'où l'on a fait moutarde; et comme Dijon, par la supériorité de ses vins qui contribuaient à donner de la qualité à la moutarde qui s'y fabriquait fut de bonne heure renommée. Elle a conservé sa vieille réputation jusqu'à nos jours.

Dans le XVIIme siècle, la moutarde de Dijon, s'expédiait sèche et en pastilles. Quand on voulait s'en servir, on délayait les pastilles dans du vinaigre, au lieu que celles d'Angers s'envoyaient liquides dans des petits barils.

La moutarde, grain fort petit,
Fort sec, fort chaud, excite l'appétit;
Mais quiconque en prend trop, en est puni sur l'heure,
Il en fait la grimace, il pleure.
A cela près, la sauce où l'on a mis ce grain,
Purge la tête et chasse le venin.
(*E. de S.*)

MOUTON. Il existe dans les montagnes de la Grèce, dans les îles de Chypre, de Sardaigne et de Corse, une race de moutons nommé Mouflon, que l'on croit être la race primitive de notre espèce actuelle. Elle est de la grandeur du daim, et porte des cornes de la longueur de deux aunes.

Les moutons du Cap de Bonne-Espérance ont une queue si grasse qu'elle pèse jusqu'à 20 livres.

L'on retire dans le Texel des moutons transplantés des Indes orientales, plus de dix livres de laine fine, longue et soyeuse, que l'on vend, dans le commerce, sous le nom de laine d'Angleterre. Ce fut à Don Pèdre, roi de Castille, que l'Espagne fût redevable de l'introduction dans ce pays des moutons de Barbarie, qui ont donné tant de renommée aux laines de Castille. Le profit que rapportèrent ces précieux ani-

maux, engagea les nobles espagnols, à l'instar de leur roi, à élever et visiter, eux-mêmes, leurs nombreux troupeaux. Les jours de la tonte étaient célébrés par des fêtes. Ce fut pour cette cause, que les moutons, qui rapportaient à l'Espagne, trente millions de rentes, étaient appelés : Les précieux joyaux de la couronne. Dans ce pays, la valeur d'un bélier de première race n'avait point de prix ; l'on vit de riches particuliers en payer un jusqu'à 200 ducats.

Au quinzième siècle, Édouard IV, roi d'Angleterre, obtint de la munificence du roi d'Espagne, trois mille bêtes de cette belle race de moutons. Ce changement de climat rendit la laine beaucoup plus longue et moins fine ; mais le soin extrême que les Anglais eurent de leurs troupeaux et l'extermination entière des loups, leur permirent de les tenir constamment en plein air. Les laines anglaises furent généralement recherchées. C'est afin de rappeler sans cesse à la nation de quelle importance est ce commerce pour elle, que dans la chambre des lords, un sac de laine sert de siége à l'orateur qui est ordinairement le lord chancelier. (DELOLME, *Const. d'Angleterre*, pag. 220, note 1re).

Ce fut encore l'Espagne qui fournît à la France l'espèce nommée mérinos, qui s'acclimate et se propage de plus en plus dans notre pays, concurremment avec la grande espèce, dite moutons flandrins.

M. Moorcoft dit avoir trouvé, en 1822, en pénétrant dans la Tartarie par les possessions anglaises de l'Inde, une espèce de moutons qui doit être enviée par l'Europe. C'est un animal domestique comme le chien, vivant dans la cour ou sous le toît de son maître, se nourrissant de tout,

et partout s'engraissant des restes de la cuisine, mangeant jusqu'aux os qu'on lui jette; il est de petite taille, mais ses particularités, la bonté de sa chair, la finesse, le poids de sa toison, le mettent de niveau avec les races supérieures. Il donne deux agneaux, et autant de tontes, qui rapportent trois livres de laine,En France, les moutons dont la chair est la plus estimée sont ceux de Pré-Salé, des Ardennes et de Langres. Jeune, le mouton se nomme agneau; sa chair est très-tendre, mais moins succulente, plus tard, s'il n'a pas subi la castration, on le nomme bélier. Sa chair est alors moins estimée que celle de la brebis. Les peaux de moutons, tannées, corroyées, et chamoisées sont employées à une foule d'objets divers. Suivant la préparation qu'elles ont reçues, elles prennent le nom de peaux de chèvre ou de maroquins, qu'elles imitent assez bien. Avant le XIIIme siècle, une grande partie était employée à faire le parchemin inventé à Pergame, ville de Mysie, dans l'Asie-mineure, il était très connu du temps de Cicéron. Ce furent les Romains qui trouvèrent l'art de le polir avec la pierre ponce et de le rendre blanc au lieu de jaune qu'il était jusques-là. au XIII siècle, le papier ayant été introduit en Europe, le parchemin ne servit plus que pour écrire les titres et les actes qu'il importait de conserver, il sert encore aujourd'hui à cet usage, mais la consommation en est bien restreinte. La rue de laParcheminerie, à Paris, était la demeure des fabricans de parchemin qui lui donnèrent leur nom. L'on porte le nombre des moutons en France à vingt-neuf millions; et la consommation annuelle de Paris, est de plus de trois cent mille. (*Voyez* Brebis.)

MOUTON (queue de). Le maréchal d'Hocquincourt avait un goût marqué pour les queues de moutons; il avait cru, disent les mémoires du temps, remarquer un effet sensible de ce met, sur la gaîté des convives, et garda toute sa vie un cuisinier qui avait trouvé le moyen de préparer des queues de moutons en caisse, qu'il emportait à l'armée pour mettre ses officiers en belle humeur.

MURIER. Cet arbre n'a été importé de la Chine en Europe, que sous l'empire de Justinien, au VIIme siècle. On croit, que c'est la feuille du mûrier (*Morea*), qui a donné le nom de Morée à cette partie de la Grèce qu'on appelait Péloponèse, par sa ressemblance géographique avec cette feuille. Suivant le témoignage de Serres, le mûrier fut rapporté de Naples en France, par quelques gentilshommes français de la suite de Charles VIII et planté en Provence.

Henri IV, malgré l'opposition de Sully, son premier ministre, en fit planter 15,000 pieds dans le jardin des Tuileries; par là, il affranchit la France du tribut de quatre millions qu'elle payait annuellement à l'industrie de l'étranger. Aujourd'hui la récolte de la soie est une des principales richesses de la Provence (on sait que la feuille de mûrier est la nourriture du ver à soie). 13,000 hectares, plantés de mûriers, rapportent chaque année, 780,000 francs.

La mûre désaltère, et sa douceur aigrette
Récrée également le gosier, la luette.

(*E. de S.*)

MURÈNE (*Muræna*). Est un poisson de haute mer, et qu'on trouve cependant quelquefois vers le rivage, il est long de plus de trois pieds, assez semblable à l'anguille mais plus large; il nage et avance dans la mer par tortuosités comme font les serpens sur la terre, ce qui lui est commun avec tous les poissons fort longs.

Rondelet dit que les pécheurs craignent la morsure de la murêne, parce qu'ils la regardent comme vénimeuse, aussi ne la touchent-ils qu'avec des pinces, et ils lui coupent la tête aussitôt qu'elle est pêchée. La principale force de ce poisson est dans sa queue; on en donne pour raison qu'il est le seul dont les arrêtes qui tiennent à la grande, sont rebroussées du côté de la tête. L'on ajoute qu'elle ne meurt que lorsqu on lui a coupé le bout de la queue. La chair de la murêne était très-estimée des Romains, sa blancheur et son bon goût la rend aussi nourrissante que celle d'anguille. L'on préfère les grandes, que l'on trouve plus délicates que les petites.

MUSCADE. En latin *Moschata*, est une espèce de noix produite par le muscadier, arbre de la grandeur du poirier et dont les feuilles ressemblent à celles du pêcher. Cet arbre, originaire des Moluques, est surtout cultivé aux îles Banda.

Transporté par M. Poivre aux îles de France et de Bourbon, en 1770 et 1772, le muscadier s'y est parfaitement naturalisé. On le cultive aussi à Cayenne. La muscade a eu plus ou moins de vogue pendant cent-cinquante ans. Dans le XVIme siècle, on la trouvait dans toutes les cuisines, où on l'employait dans l'assaisonnement des mêts; il eut paru étrange de composer un ragoût

sans y faire entrer de muscade. La muscade est stomachique, réjouit le cerveau, excite le vomissement et corrige la mauvaise haleine, mais elle échauffe, quand on en use avec excès.

Les Hollandais, dont les plus grands obstacles n'ont jamais lassé la patience, s'étaient exclusivement appropriés le monopole de la récolte des épices, telles que la girofle, la cannelle, le poivre et la muscade. Ils étaient parvenus par force, par séduction, et même à prix d'argent, à faire arracher aux habitans des îles Moluques, les arbres à épices, ayant soin de ne les conserver que dans les îles d'Amboine et de Ternate, où ils régnaient presque en maître, aimant mieux payer au roi de Ternate, à titre de dédommagemens, pour le produit des girofliers qu'ils avaient fait arracher dans les autres îles sous sa domination, la somme de 18 mille rixdalles, annuellement soit en tribut ou en présens. Maîtres des produits de ces îles et de celle de Ceylan, qui leur appartenaient, ils ne vendaient aux Européens que l'avant-dernière récolte, en ayant toujours jusqu'à seize en magasins. S'il arrivait que les récoltes dépassâssent la vente, ils aimaient mieux les brûler, ainsi que cela eut lieu en 1760, où, dans un seul jour, ils en brûlèrent pour huit millions de francs, plutôt que d'en verser une trop grande quantité dans le commerce, ce qui en eut diminué la valeur. L'on vit à cette occasion, à Amsterdam, le jour d'un de ces immenses feux, un pauvre particulier qui avait ramassé quelques muscades, qui étaient écartées du foyer destructeur, pris, condamné et pendu sur-le-champ.

C'est au génie de M. Poivre et à l'intrépidité

de M. Provost que l'on dut la conquête de ces précieuses épices, l'an 1770.

MUSCAT (vin de). Sorte d'excellent vin qui vient de Provence et de Languedoc ; celui de Frontignan et de Lunel sont les plus renommés. Ce mot vient de *musc*, parce qu'on prétend que le vin muscat en a l'odeur. D'autres le font venir de *musca* (mouche), parce que ces insectes aiment extrêmement les grappes de raisin muscat. Ce fut le roi René d'Anjou qui en introduisit la culture en France; le vin muscat est très-délicat, très-sucré, il est stomachique, facilite la digestion et il est très-bon aux convalescens.

N

NAPPE. Elles étaient connues du temps d'Auguste ; on les nommait mantille ; mais elles étaient de laine plus ou moins grossière. L'usage de la nappe a précédé celui des serviettes, puisque, au rapport de plusieurs auteurs, on se servait du bord de la nappe qui était devant soi pour s'essuyer la bouche et les doigts pendant le repas. Autrefois, en France, il régnait un usage bien singulier dans les banquets : c'était de couper la nappe devant ceux à qui l'on voulait faire un affront et un reproche de bassesse ou de lâcheté, ce qui s'appelait trancher la nappe. Charles VI avait à sa table, un jour de l'Épiphanie, plusieurs convives illustres, entre lesquels était Guillaume de Hainault, comte d'Ostrevant. Tout-à-coup un héraut vint trancher la nappe devant le comte, en lui disant qu'un prince qui ne portait pas d'armes n'était pas digne de manger à la table du roi. Guillaume surpris, répondit qu'il portait le heaume, la lance et l'écu, ainsi que les autres

chevaliers : « Non, sire, cela ne se peut pas, reprit le plus vieux des hérauts ; vous savez, ajouta-t-il en se retournant vers Guillaume, vous savez que votre grand-oncle a été tué par les Frisons, et jusqu'à ce jour sa mort est restée impunie. Certes, si vous possédiez des armes, il y aurait long-temps qu'elle serait vengée. » Cette terrible leçon opéra son effet : depuis ce moment, le comte ne chercha plus qu'à réparer sa honte, et bientôt il en vint à bout.

NAVET. Ce légume est assez généralement estimé s'il croît dans une terre légère et sablonneuse ; tels sont ceux de Ferneuse près Paris, et Saint-Géosmes près Langres. L'histoire de Russie, sous le czar Basilowitz, enregistra dans ses annales le don d'un navet d'une énorme grosseur fait au souverain par un cordonnier comme le plus beau présent qu'il fût en son pouvoir d'offrir. Le czar reçut ce singulier présent, récompensa le cordonnier, et de plus, ordonna aux gens de sa suite de se faire tous chausser par lui, et de payer le double du prix ordinaire. Un gentilhomme, voyant de quelle manière le czar avait récompensé un don de si peu de valeur, imagina, qu'en offrant son plus beau cheval, il en recevrait des marques plus distinguées de sa libéralité ; mais le prince, pour remerciement ne lui donna que le navet du cordonnier.

Ami de l'estomac, ami de la poitrine,
Le navet a bon goût, mais il donne des vents ;
Il est diurétique et provoque l'urine ;
Le mal est qu'il gâte les dents.
S'il n'est pas assez cuit, des coliques affreuses
Sont de sa crudité les suites douloureuses.

(*E de S.*)

NÈFLES. Le nèflier est l'arbre le plus ancien des Gaules; Jules-César l'importa en Italie, où il était alors inconnu. Sous le règne de François Ier, on était dans l'usage de greffer ce fruit sur l'aubépine. On abandonna depuis cette coutume, que l'on reconnut vicieuse, pour le greffer sur le cognassier; il devint beaucoup plus gros et de meilleure qualité. Les nèfles, lorsqu'elles ne sont pas trop mûres, sont astringentes; les feuilles et les fleurs ont les mêmes vertus; l'on s'en sert dans les gargarismes, pour les inflammations de gorge. Ce fruit porte, dans quelques provinces, le nom de *cul de chien*, par sa prétendue ressemblance avec le derrière de cet animal; il y a une quarantaine d'années, la halle de Paris était un lieu où l'on accablait d'invectives les plus grossières celui ou celle qui se permettait de marchander ce qu'on voulait lui vendre; malheur alors au provincial nouvellement débarqué qui, ne connaissant point d'autres noms, demandait : *combien vendez-vous les culs de chiens?* Son plus court était de se sauver, sans même savoir la cause des propos obscènes dont on l'accablait. Qui croirait aujourd'hui que ces complimens charmaient les oreilles des roués de cette époque, au point que le comte d'Artois, depuis Charles X, prenait plaisir à se faire invectiver. Les mœurs ont changé; le langage de la halle y a beaucoup gagné, et bientôt ce ne sera plus que ce que doit être un marché où le vendeur et l'acheteur débattent poliment leur intérêt.

NÉNUPHAR, ou LIS D'ÉTANG, en latin *nymphœa*, improprement nommé par le peuple *unifa*. L'on compte quatre sortes de nénuphar : le *nénuphar blanc*, le *nénuphar jaune*, le *nénuphar*

lotus, le *grand nénuphar*. Ces quatre sortes forment deux espèces, l'une à fleurs blanches, l'autre à fleurs jaunes ; les racines très-grosses, et très-charnues, peuvent servir d'alimens; on s'en sert communément dans la Chine. On tire leur pulpe en les frappant, on les lave ensuite pour enlever la partie verte et extractive. Cette plante, qui se mange crue, est d'une saveur aqueuse et astringente; elle est meilleure étant cuite dans l'eau ou sur le charbon; on mange aussi communément ses graines comme celle du pavôt ; mais avec cette différence, que celles-ci rafraîchissent à l'instant sans assoupir, tandis que les autres incommodent.

Dans l'Inde, on fait cuire les semences détachées des tiges du *grand nénuphar* avec du sucre, en forme de bouillie; les racines cuites ont le goût de l'artichaut. Les anciens faisaient du pain avec ses fèves. Cette plante aquatique croît dans les marais, les étangs et les rivières où leurs feuilles nagent sur la surface de l'eau. L'on se sert en médecine de toutes les parties de la plante qui produit de salutaires effets. La chronique ajoute, qu'il s'en fait une grande consommation dans les couvens, séminaires, établissemens religieux et hospices, afin de tempérer les désirs qu'il est défendu aux célibataires, d'éprouver et encore plus de satisfaire.

Les noueurs d'aiguillettes, qui jadis jouissaient d'une si grande réputation, n'auraient-ils point puisé toute leur science dans la connaissance des vertus antiaphrodisiaques de cette plante, dont ils parvenaient facilement à vous faire prendre une décoction à votre insçu; puis, avec quelques grimaces très-inoffensives, vous étiez bien et dûment noué pour tout le temps

que le breuvage était composé. Combien de miracles de ce genre ont eu lieu avec d'aussi simples moyens ! Aujourd'hui les noueurs d'aiguillettes sont de gros farceurs qui trouvent, suivant eux, très-plaisant de jouer ce tour à leurs meilleurs amis le jour de leur noce, sans prendre au préalable leur avis. L'on ne peut trop défendre un tel breuvage, qui, donné sans discernement, peut avoir les plus dangereux résultats.

NID D'OISEAUX. Les nids d'oiseaux sont l'assaisonnement le plus recherché que les Chinois emploient dans leurs alimens. Produit par une espèce d'hirondelle que l'on croit être l'alcyon des anciens, ces nids sont de la grosseur d'un œuf d'oie, très-blancs, transparens comme la cire, ils ressemblent beaucoup à la colle de poisson; on prétend qu'ils sont formés avec une espèce de *goëmon* ou algue marine. Les habitans de la Cochinchine, de l'île de Java, de Sumatra, des Moluques, les recueillent sur les bords de la mer, où ils sont adossés aux rochers les plus escarpés; cette chasse est des plus périlleuses. Ceux qui sont très-blancs et sans tache sont d'une grande valeur et se vendent, à la Chine, depuis soixante-dix francs la livre, jusqu'à cent-cinquante; le nombre que l'on y porte, s'élève annuellement à 242,400 livres, qui rapportent la somme énorme de 5,622,960 francs. Les vertus attribuées à ces nids sont d'être toniques, stimulans, et de donner un goût exquis aux alimens. Les Européens, qui n'ont point le goût chinois, sont convaincus que s'ils n'ont pas les qualités qu'on leur attribue, on peut du moins en faire usage sans nul danger.

On ajoute que cet oiseau traîne son nid à la mer, lorsqu'il la juge assez calme pour ne pas le submerger; puis, élevant une de ses aîles en forme de voile, il navigue au milieu des eaux. Les premières voiles furent, dit-on, faites à l'imitation de cet admirable instinct, dont la réalité n'est pas prouvée, car il est difficile de se rendre raison du motif qui l'engagerait à quitter son rocher pour exposer ainsi son fragile berceau; en supposant que son intention soit de le transporter d'un rivage à l'autre; arrivé sur le bord opposé, il faudrait qu'il élevât son nid contre un rocher; or, si on lui suppose la force de l'élever, il lui eut été bien plus facile de le transporter en l'air, que de le diriger sur les flots. La fable dit que les alcyons font leurs nids sur l'eau, et l'on a répété la fable.

Nous observerons qu'il n'est point ici question de l'alcyon connu sous le nom de *Martin pêcheur* qui abonde sur nos côtes.

NOISETTES. Elles sont originaires d'Arménie; agréables à manger, elles nourrissent peu, et se digèrent difficilement, surtout quand elles sont fraîches. De même que de la noix, on en tire une huile douce et tempérante. L'arbrisseau qui les produit se nomme coudrier.

Cèdres majestueux, superbes palmiers, chênes audacieux, vous tous enfin, orgueil des végétaux, inclinez-vous, rendez hommage à l'humble coudrier. Lequel d'entre vous possède ses vertus? ses modestes rameaux n'ont-ils pas de tout temps enfanté des merveilles? Que de palais enchantés, de monstres endormis, de princesses délivrées des persécutions de leurs tyrans; que de simples, bergères transformées tout-à-coup en princesses

éblouissantes de parures, de pierreries et de diamans, par la vertu magique d'une baguette!!! Si quelqu'un doutait de ces prodiges, qu'il lise les véridiques contes des fées; s'il n'était pas convaincu, qu'il aille à l'Opéra pour y voir Cendrillon.

La baguette est le symbole le plus ancien de l'adresse et de la puissance. C'est à l'aide d'une baguette, que Médée, Circé et les magiciens d'Egypte opéraient leurs merveilles. C'est en le touchant de sa baguette divine que Minerve donna à Ulysse, tantôt la fleur de la jeunesse, tantôt la caducité d'un vieillard. On a toujours représenté Mercure, Bacchus, Zoroastre et Pythagore avec une baguette; Moïse lui-même et son frère Aaron, ne dédaignèrent pas la baguette; avant eux, le petit bâton de Jacob jouissait déjà d'une grande considération.

Le sceptre des rois, le bâton des augures, la houlette des bergers, la crosse des évêques, sont-ils autres choses que des baguettes d'un diamètre un peu fort? *Mener à la baguette* est une expression proverbiale qui indique le respect de ceux qui gouvernent pour ceux qui sont gouvernés.

Les Scythes, les Alains, les Esclavons, les Germains et les Gaulois nos aïeux, ont été longtemps dans l'usage de consulter la baguette pour connaître l'avenir. On trouve encore aujourd'hui dans quelques-unes de nos provinces, des gens qui se vantent de découvrir les trésors cachés, les sources et les bornes des champs, à l'aide d'une baguette de coudrier qu'ils font tourner dans leurs mains. Cette pratique était fort en vogue au commencement du siècle dernier; et

l'on était si généralement persuadé de son efficacité, que des théologiens, des médecins et des docteurs de toutes les classes ne craignirent pas d'en prendre la défense. On supposa même qu'avec une branche fourchue de coudrier vierge, coupée à minuit précis, ferrée à une des extrémités avec une pièce d'argent sur laquelle un prêtre aurait dit la messe, on pouvait suivre les voleurs, découvrir les meurtriers, reconnaître les dames infidèles à leurs époux, etc.

A la fin du XVIIme siècle, un paysan du Dauphiné, nommé Jacques Aimar, se rendit extrêmement célèbre : un vol avec assassinat, commis à Lyon, et dont les auteurs furent découverts au moyen de sa baguette divinatoire, porta la renommée de Jacques Aimar jusques dans la capitale.

Le prince de Condé le fit venir à Paris, afin de mettre sa science à l'épreuve ; vains efforts, la merveilleuse baguette avait perdu sa vertu ! Trésors, vols et assassinats, rien ne fut divulgué : la baguette resta muette, et fut cause que Jacques Aimar fut chassé comme un imposteur.

M. Salgue, pour dernière preuve de l'impuissance de la baguette, ajoute : « Je puis assurer « que j'ai pris plusieurs fois une baguette de « coudrier, que je l'ai présentée à la surface de « l'eau et sur mon petit coffre-fort, que je l'ai « passée vingt fois sur la tête de mon *tailleur* et « de mon *meûnier*, et que jamais elle n'a donné « d'elle-même le moindre signe de sensibilité».

L'on ne peut donc attaquer avec trop de force un préjugé si absurde, qui ne paraît point encore détruit entièrement, puisqu'en 1807, le docteur Ginetz osait encore s'en proclamer le champion, en

faisant insérer, dans le *Journal de Paris* du mois de novembre, une lettre par laquelle il attestait la puissance de la baguette. Si cela était vrai, le Gouvernement serait bien coupable d'entretenir une police si nombreuse et si onéreuse à l'État, tandis qu'il lui serait si facile de faire couper, à minuit précis, quelques milliers de fagots de branches de coudrier, qu'il pourrait mettre en activité ou à la retraite, sans qu'elles en murmurassent en aucune manière.

NOIX. Les noix, nommées par les anciens *jugland* (gland de Jupiter), furent apportées de Perse en Italie. Outre la place qu'elles tiennent au dessert, elles donnent encore une huile bonne à manger. Il existait autrefois chez les Romains une coutume assez singulière : la nuit des noces, on répandait, dans la pièce voisine de celle où étaient couchés les nouveaux mariés, une quantité de noix, afin qu'aucun indiscret ne puisse venir les troubler. On prétend que le noyer est trois cents ans sur terre : cent ans à parvenir à sa croissance, cent ans immobile, et cent ans à dépérir. Son bois s'emploie à faire des meubles, qui ne cèdent point à l'acajou pour la beauté des nuances, surtout le noyer d'Auvergne. On remarque une grande analogie dans la végétation du noyer et de la vigne : leurs bourgeons s'ouvrent dans le même temps, et leurs fruits parviennent dans le même temps à leur maturité.

Qu'aux viandes pour dessert succède le fromage,
Qu'au poisson succède la noix ;
Une seule suffit, deux sont trop, l'homme sage
Se garde bien d'en manger trois.
(*E. de S.*)

NOURRITURE. La première nourriture des hommes fut les fruits sauvages, les plantes, les herbes, les racines, qui leur parurent les plus agréables. Puis, quand les peuplades devinrent moins nomades, les céréales ne tardèrent pas à être en usage. La chasse, la pêche, fournirent ensuite une nourriture plus substantielle. Peu à peu les besoins aiguisèrent l'industrie, qui fit naître les arts ; et les arts, en se perfectionnant, produisirent successivement des fruits délicieux, des mets nouveaux, sous mille formes diverses, qui, en satisfaisant les besoins, multiplièrent les jouissances. Quel serait l'étonnement de nos premiers pères, s'ils se trouvaient tout-à-coup transportés à une table servie avec tout le luxe qu'exigent aujourd'hui nos voluptueux gastronomes ! quel serait, dis-je, leur étonnement à la vue de tant de merveilles, qui leur étaient inconnues ! Cependant, si une nourriture délicate flatte les sens, elle a aussi ses inconvéniens : la frugalité, la sobriété, sont les meilleurs préservatifs contre les maladies et les infirmités. Le célèbre Cornaro, qui fit un Traité sur la sobriété, ne prenait que quatorze onces de solide et de liquide par jour ; il fut, jusqu'à la fin de sa vie, sain de corps et d'esprit, et mourut à Padoue, le 26 avril 1566, âgé de plus de cent ans. Sanctorius, très-célèbre professeur en médecine dans l'université de Padoue, au commencement du XVIIme siècle, se mit pendant plusieurs années dans une balance, pour peser ses repas et ses digestions ; il estime qu'un homme sobre, sain et robuste, peut entretenir sa santé en prenant huit livres de nourriture par jour. Dans ce poids, il comprend la boisson pour quatre livres.

O

ŒUF. Plusieurs philosophes anciens regardaient l'œuf comme le symbole du monde et des quatre élémens : la coquille, disaient-ils, représente la terre ; le blanc est l'image de l'eau ; le jaune figure le feu, et l'on trouve l'air sous la coquille. Les Egyptiens représentaient leur *Eneph*, ou le Dieu créateur, sous la figure d'un vieillard, couvert d'un manteau bleu, tenant dans la bouche un œuf, emblême de l'univers.

Pline parle d'une coutume très-ancienne parmi les gens bien élevés : persuadés que l'œuf était l'emblême de la nature, et, par conséquent, une substance mystérieuse et sacrée, ils croyaient que les magiciens s'en servaient dans leurs conjurations, en traçant dans l'intérieur des caractères magiques, pour opérer beaucoup de mal. Pour éviter ces terribles sortiléges, ils brisaient la coquille des œufs frais aussitôt qu'ils les avaient mangés. Nos petits-maîtres, qui, pour se donner des grâces à table, brisent la coquille de leurs œufs, sont bien loin de penser que ce soit une vieille superstition qu'ils pratiquent.

Les Egyptiens avaient, dit-on, une singulière manière de faire cuire les œufs : ils les mettaient dans une fronde et les faisaient tourner si rapidement, que le frottement de l'air suffisait pour les cuire. Les Syriens adoraient les poules, à cause de leur fécondité et de l'excellence de leurs œufs. Les Grecs et les Romains s'en servaient toujours dans leurs sacrifices, et l'œuf était porté en pompe dans les fêtes de Cérès. Les Romains préféraient les œufs longs à ceux qui étaient courts ; ceux de perdrix

et de faisan étaient les plus recherchés. Ils se donnaient pour étrennes des œufs rouges, en mémoire de Castor et Pollux : l'année commençait alors au mois de mars. Louis XV distribuait, le jour de Pâques, à ses courtisans, des œufs peints, dorés ou gravés avec beaucoup d'élégance. Il est évident que cet usage, qui subsiste encore en bien des endroits, nous fut apporté par les Romains. Suivant d'autres auteurs, il dut sa naissance à la défense qui les prohibaient pendant tout le carême.

Les œufs de coq sont une des mille et une erreurs populaires, qui n'a plus guère de crédit que dans l'esprit de quelques bonnes femmes, qui la tiennent de leurs grand'mères. La Peyronnie a démontré, dans ses *Mémoires de l'Académie des sciences*, de 1710, que ces œufs ne peuvent être pondus par des coqs, dont il faudrait changer l'anatomie, mais qu'ils proviennent de quelque maladie dans les poules. On a souvent aussi confondu des œufs de serpent avec des œufs de poules.

Les œufs les plus propres à la pâtisserie sont les œufs de canne ; il est reconnu qu'ils lui donnent une plus belle couleur et un meilleur goût, en exigeant moins de beurre. Il est à remarquer que les œufs furent long-temps considérés comme un mets gras, ainsi que le beurre. Ce fut en 1491 que la reine Anne, duchesse de Bretagne, obtint du S. P. le pape la permission de manger du beurre en carême. Cette réussite encouragea à demander celle de manger des œufs ; elle fut accordée, en 1555, par le pape Jules III, à charge de la demander chaque année à l'évêque du diocèse. Aujourd'hui, les personnes les plus dévotes

s'en abstiennent le vendredi en carême. La consommation annuelle d'œufs, à Paris, est de plus de trois millions et demi de francs. La France envoie chaque année en Angleterre 60 millions d'œufs, pour lesquels elle reçoit 2 millions 75 mille francs. Ces œufs sont vendus, à Londres et à Brighton, à 1 franc la douzaine; ils produisent 5 millions 295,000 fr. et en paient d'entrée 500,000.

Quand vous mangez un œuf, qu'il soit frais et mollet,
Et sur chaque œuf buvez un trait.
(*E. de S.*)

OGNON. Le sol de l'Egypte produit les meilleurs ognons que l'on connaisse. Ils furent apportés d'Egypte en Grèce, sous le règne d'Alexandre-le-Grand. *Mettez-vous en rang d'oignon*: ce proverbe vient d'un baron d'Oignon, grand-maître des cérémonies aux États de Blois, en 1576.

La société industrielle d'Angers nous apprend que M. Desvaux cultive depuis quatre années, une variété d'ognons introduits dans le commerce sous le nom *d'ognon patate.* Sa supériorité est de mûrir deux mois plutôt que les autres espèces; il ne monte point en graine, se reproduisant par des cayeux qui entourent deux ou trois ognons.

Vous parlerai-je de l'oignon ?
Est-il sain d'en user ? l'un dit oui, l'autre non.
Galien en défend l'usage aux colériques,
Et le permet aux phlegmatiques.
(*E. de S.*)

OIE. On attribue l'art de les engraisser à Scipio Metellus, consul romain. Les oies furent long-temps sacrées à Rome, parce qu'elles avaient sauvé le Capitole en éveillant Manlius par leurs

cris, au moment où les Gaulois allaient le surprendre pendant la nuit (l'an 390 avant J.-C.). Mais quand Jules-César eut conquis les Gaules, les Romains firent tant de cas des oies que les Gaulois élevaient en Picardie avec un soin particulier, que, tous les ans, l'on en conduisaient à Rome des troupeaux considérables, qui cheminaient en caravanes. Les anciens Egyptiens regardaient l'oie comme un des mets les plus délicats. Rhadamante, roi de Lycie, leur portait tant d'estime, qu'il ordonna qn'on ne jurerait plus par les dieux, mais par les oies. Les Anglais juraient aussi par les oies quand César fit la conquête de leur île. Il est d'usage, en Angleterre, de manger une oie le jour de Noël, en mémoire d'une victoire que l'on vint annoncer à la reine Elisabeth, au moment où elle en mangeait. La chair de l'oie est assez agréable, mais difficile à digérer : les oies sauvages sont les plus délicates.

L'oie est un animal stupide,
Qui doit être sans cesse en un séjour humide.
Il le faut abreuver, l'axiôme est certain,
Vive, elle veut de l'eau ; morte, elle veut du vin.
(*E. de S.*)

OISEAUX (des) bons à manger :

Mangez la poule, le chapon,
La caille, le faisan, la tendre gelinotte,
Le merle, la perdrix, le pluvier, le pinson
Et la sarcelle qui barbotte (*E. de S.*)

OLIVES. Cécrops apporta l'olivier de l'Egypte en Grèce. Une loi défendait aux Grecs d'en arracher dans chaque terrain plus de deux par an. Les Phocéens, qui fondèrent Marseille, les ap-

portèrent en Provence, d'où nous tirons aujourd'hui l'excellente huile d'Aix. Cette culture est une source de richesses pour les habitans. On évalue à 328,000 hectares le terrain planté en oliviers, rapportant annuellement 23,187,000 fr.

La mythologie, si riche en allégorie, n'a point oublié l'olivier ; elle lui donne pour mère la déesse de la sagesse, Minerve. Hercule jetta sa massue par terre devant le temple de Mercure, à Trézènes : elle devint un olivier. Homère nous apprend que, de son temps, le bois d'olivier était employé comme le plus précieux dans la fabrication des armes des princes et des chefs des armées. Dans son *Odyssée*, il suppose un manche d'olivier à la cognée d'acier que Calypso donna à Ulysse ; il fait la massue du géant Polyphème du tronc vert d'un olivier ; et, dans son *Iliade*, il donne à Pisandre une hache d'airain avec un manche d'olivier ; enfin, au lit d'Ulysse, pour colonne, un tronc d'olivier.

L'olivier fut de tout temps l'ornement des fronts savans. Le vainqueur, dans les jeux gymniques, était couronné d'olivier ; et les flamines, prêtres de Jupiter, portaient sur la tête deux branches d'olivier. Les guerriers qui avaient bien mérité de leurs concitoyens et qui obtenaient un trépas glorieux en combattant pour la liberté, étaient, à Sparte, ensevelis avec pompe, et leur corps était couvert de rameaux d'olivier. Miltiade, vainqueur, demanda pour toute récompense de ses exploits, d'avoir le droit de porter une couronne d'olivier consacré.

L'olivier est un des arbres dont l'Ecriture-Sainte fait le plus souvent mention. Lorsque les eaux du déluge se retirent, c'est un rameau d'o-

livier que la colombe, partie de l'arche, apporte à Noé. Dès le temps de Jacob, l'olivier était connu et l'art d'extraire de l'huile de ses fruits était en usage; il n'en fallut pas davantage pour dédier aux dieux un arbuste si utile à l'existence, dans un temps où le beurre était inconnu. En Provence, l'huile d'olive sert à tous les usages domestiques où le beurre est employé dans les contrées du nord.

OMBRE. Les Romains appelaient ainsi les étrangers que les personnes conviées amenaient avec elles aux repas, afin de les distinguer des parasites qui s'invitaient eux-mêmes.

OMELETTE. On servait sur la table de Louis XV une omelette, dite à la royale, qui coûtait 50 écus; elle était composée de crêtes de coq, de testicules de poulet, champignons hachés, filets de caille ou d'ortolans.

OPIUM. L'opium est le suc extrait du pavot blanc; ce narcotique est très en usage parmi les Turcs; il procure une espèce d'ivresse voluptueuse; pris en trop grande quantité, il donne la mort. Ce dernier moyen est employé lorsqu'il n'y a plus d'espoir de guérir les malheureux atteints d'hydrophobie. Pour faire dormir les enfans, quelques nourrices font bouillir une tête de pavot et mêlent le jus dans les alimens; on ne peut trop défendre un usage aussi pernicieux, lorsqu'il n'est pas dirigé par un homme de l'art.

Après le tabac, le pavot est une des plantes dont le nombre des graines est le plus prodigieux, puisque une seule plante en rapporte jusqu'à trente deux mille.

Il y a dans la Haute-Égypte une contrée abondante en pavots noirs dont on tire d'excellent opium.

ORANGE. L'oranger, originaire de la Chine, fut transporté en Afrique où l'art produisit une nouvelle variété. Un Carthaginois ayant greffé un oranger jaune sur un grenadier, obtint les premières oranges rouges. Ce fut Jean-de-Castro qui apporta l'oranger des Indes en Portugal. En France, ce fut le connétable de Bourbon qui cultiva le premier qui y parut; et cet oranger fut confisqué par François Ier lors de la révolte du connétable.

L'opinion la plus généralement accréditée est que les fameuses pommes d'or du jardin des Hespérides, n'étaient autre chose que des oranges. Il y a deux espèces générales d'oranges : les unes sont amères, les autres sont douces. Les sucs de ces fruits sont excellens dans les temps chauds, et conviennent parfaitement aux tempéramens bilieux. Sous le règne de Louis XIV, un chevalier nommé Paul, recevant à Toulon la visite du monarque, imagina de confire sur les arbres une partie des oranges; le roi fut charmé de cette ingénieuse galanterie, qui donna à croire à quelques dames de Paris, qu'en Provence, les oranges venaient toutes confites sur les arbres.

ORGE. L'orge était chez les Athéniens la nourriture des gladiateurs. Lorsque les Romains eurent appris des Parthes la méthode de faire du pain mollet, que Pline appelle *pain des Parthes*, ils méprisèrent le pain d'orge, et le réservèrent pour ceux qu'ils voulaient punir de leur paresse.

C'est ainsi que M. Marcellus punit les soldats qui s'étaient laissés vaincre à la bataille de Cannes. On trouve dans les *transactions philosophiques*, un exémple du produit extraordinaire d'un grain d'orge qui, étant imbibé et arrosé de salpêtre dissout dans l'eau, produisit 249 tiges, et 18,000 grains. On appelle orge mondé les grains d'orge dont on a séparé l'écorce ; une des meilleures est celle qui vient de Vitry-le-Français. Celle qui est apportée de Souabe et d'autres endroits de l'Allemagne, est dure, presque ronde, blanche, assez polie, et guère plus grosse que du millet, à cause que le moulin l'a comprimée et arrondie ; on l'appelle orge perlé. Comme l'écorce n'existe plus, ce grain ne communique point d'âcreté aux tisanes que l'on en fait. On le mange comme du riz ; les Allemands en font un grand usage, soit en bouillie, ou au bouillon, ou mêlé avec des viandes.

Le pain d'orge seule est très-mauvais ; il est d'usage de ne l'employer que par tiers, avec les deux autres tiers de froment ; c'est alors un bon pain de ménage.

ORGIES, fêtes en l'honneur de Bacchus. Elles avaient été instituées en Thrace par Orphée. On les appelait *orgies* d'un mot grec qui veut dire fureur, à cause de l'enthousiasme et de l'ivresse qui en accompagnait la célébration. Dans les commencemens, les orgies étaient peu chargées de cérémonies : on portait seulement en procession une cruche de vin avec une branche de sarment ; puis, suivait le bouc qu'on immolait comme odieux à Bacchus dont il ravageait les vignes ; ensuite paraissait la corbeille mystérieuse

suivie des phollophores. Mais cette simplicité ne dura pas long-temps, et le luxe, introduit par les richesses, engendra une telle licence dans ces fêtes, qu'elles donnèrent leur nom aux plus grands excès de débauches. Aussi, l'autorité se vit-elle obligée de les interdire. Diagonidas les abolit à Thèbes; et un sénatus-consulte, qui parut à Rome l'an 566 de la fondation de cette ville, les défendit sous peine de mort, et pour toujours, dans toute l'étendue de l'empire.

ORGUE. Le premier orgue qui parut en France fut envoyé à Charlemagne, qui le mit dans sa salle à manger; on en jouait au dessert. Cet instrument était connu des empereurs grecs. L'abbé Poncelet fit un orgue des saveurs : il avait appliqué chaque saveur à chacun des sept tons de la musique; en jouant, il composait des liqueurs, dont la qualité dépendait de l'adresse du joueur; aussi, cette bizarrerie ne trouva pas d'imitateurs.

ORTIES. Sous le règne de Charlemagne, elles se mangeaient en salade. Les grandes orties produisent, étant préparées, une filasse capable de faire de la toile.

ORTOLAN. Les Romains tiraient les ortolans de Florence et de Bologne; ils les plumaient et les mettaient, pour les faire voyager, dans de petites boîtes de sapin remplies de farine; pour les faire cuire et les servir sur la table, ils les mettaient dans des œufs. Les bec-figues se servaient aussi dans des œufs de paon. L'ortolan est un petit oiseau plus petit qu'une alouette, et est extraordinairement gras. Habitant particu-

lièrement les pays chauds, il est assez commun dans la Provence et le Languedoc. Sa chair est tendre, délicate et d'un goût exquis ; aussi convient-il à tous les tempéramens.

OUBLIES, OUBLIEUR, OUBLIEUX. On appelle oublies une sorte de pâtisserie légère cuite entre deux fers, et faite en forme de cornets. Les oublies étaient connues des Grecs, qui les nommaient *obelias*. Lorsqu'en 1270, on donna des statuts aux pâtissiers, ce fut sous la qualité d'*oublayeurs* (faiseurs d'oublies) qu'ils les reçurent, et non sous celle de pâtissiers. Plusieurs écrivains prétendent que l'origine des oublies est sacrée, et qu'elle nous vient de l'usage des pains que l'on consacre à l'église pour en faire des hosties. On en servait à certains jours de l'année dans quelques églises, aux chanoines et aux clercs, ce qui les fit appeler *oblati*, d'où nous avons fait *oublies*. Les oublies ont été quelquefois une redevance de fiefs, connue sous le nom de *droit d'oubliage* ou *droit d'oublies* : nos rois l'exigèrent comme les autres seigneurs. Par la suite, ce genre de pâtisserie, pour les redevances, se consolida tellement, qu'il fut converti en gâteaux connus quelque temps sous le nom d'*oubliaux*. Comme la coutume des bourgeois de ce temps était de souper de très-bonne heure, les *oublieux* se répandaient, le soir, dans les rues de Paris, et allaient dans chaque maison offrir des oublies pour dessert, ce qui donna lieu à plusieurs abus : sous le prétexte de tirer les oublies au sort, on jouait des jeux de hasard qui occasionnaient des pertes considérables. Sous l'accoutrement et le nom d'*oublieux*, s'introduisaient, dans les mai-

sons, des escrocs, des filous, des voleurs et des meurtriers. Cartouche avait dans sa troupe un grand nombre d'*oublieux* ou de gens qui se disaient tels. La police défendit enfin aux *oublieux* de s'entroduire de nuit dans les maisons.

Ils disparurent insensiblement, et aux marchands d'oublies succédèrent les marchands de plaisirs qui parcourent les rues en criant : *voilà le plaisir, mesdames..... voilà le plaisir.*

OURS. Les habitans des contrées polaires font un usage fréquent, pour leur nourriture, de chair et de graisse d'ours. On retire d'un seul ours jusqu'à cent-vingt pots de graisse, blanche et molle, espèce d'huile presque aussi bonne que celle d'olive : c'est un excellent topique pour la guérison des hernies et des rhumatismes. La chair d'ourson est très-estimée. Les pattes d'ours fumées ne se servent en Allemagne que sur les tables des princes; c'est la partie de l'animal qui est la plus délicate. Les peaux d'ours sont d'un grand prix.

Outre les ours de mer qui sont blancs, on distingue deux espèces d'ours de terre : les rouges, carnivores ; et les noirs, frugivores.

OUTARDE. Elle est plus grosse que le coq, lourde et volant avec peine. La chair de l'outarde est plus dure que celle de l'oie, et n'est bonne à manger que lorsqu'elle est jeune. Alors elle est assez nourrissante ; mais, en général, cet aliment ne convient qu'aux tempéramens robustes.

OUTRE (danse de l'). Les anciens faisaient un très-grand usage d'outres ou sac de peau de bouc préparée. Nous avons dit, en parlant des bou-

teilles que les outres les remplaçaient alors. Un divertissement qui avait lieu du temps de Virgile, consistait, selon Servius, à danser sur une outre remplie de vin dont l'extérieur était oint d'huile ou de lessive, afin que l'on put difficilement se tenir dessus ; le sauteur qui parvenait à y rester ferme, soit des deux pieds ou d'un seul, ainsi qu'il en était convenu d'avance, avait, pour prix de son adresse, l'outre et le vin.

P

PAILLE. Le chaume a servi de tout temps à couvrir les habitations et les défendre des intempéries des saisons. Haché et mêlé avec de la terre, il sert à les construire ; dans les pays où le bois est très-rare, la paille, grossièrement tressée, sert à chauffer le four ; c'est la base de la nourriture des bestiaux et la matière qui fournit les engrais; elle sert encore à pailler les siéges, à couvrir et défendre des ardeurs du soleil la tête de la plus agreste paysanne, et celle de la fille des rois.

En 1800, le marquis de Salisbury inventa un papier fabriqué avec de la paille ; ce papier est aujourd'hui très-commun ; il est reconnaissable à sa couleur jaune.

Une récente découverte, due au hasard, a fait connaître que, dans un pressant besoin, on pouvait faire avec de la paille, une farine donnant un pain très-nourrissant.

Un supplice terrible, en usage chez les Égyptiens, punissait le parricide : des fétus de paille étaient piqués dans la peau, jusqu'à ce qu'elle en fût hérissée ; l'on y mettait ensuite le feu et

le patient expirait dans des tourmens inexprimables.

Chez les Gaulois, et à leur exemple, chez les Romains, la prise de possession des terres se faisait par la délivrance d'une houssine d'aulne, ou en donnant un fétus ou brin de paille, ce qui s'appelait *infestucation seigneuriale*. Au contraire, le déguerpissement qu'on nommait *exfestucation*, se faisait en rompant quelques brins de paille. Dans le seizième siècle, on se servait encore de signes extérieurs pour déclarer ses sentimens; on disait *rompre la paille*, pour dire, rompre l'amitié; et envoyer à un homme une paille brisée, ou un jonc rompu, annonçait une brouillerie, une rupture.

PAIN. Le pain le plus salubre, le plus agréable et le plus nourrissant, est, sans contredit, le pain de froment; mais avant d'acquérir cette qualité, que l'art de le faire ajoute à la matière avec laquelle on le fait, il a fallu bien des siècles. On fit d'abord rôtir le froment ou l'orge; ensuite on les fit bouillir et on les mangea ainsi; plus tard, on les écrasa entre deux pierres et ensuite dans un trou de pierre, avec un morceau de caillou ou de bois convenable, et l'on en fit une pâte. Telle fut l'origine des mortiers, et le premier pas vers l'art de la panification. Ce pain, qui était une espèce de galette, faisait la base de la nourriture, du temps d'Abraham: on lit que Sara servit aux anges un pain cuit sous la cendre qui se rompait avec les mains. Peu de temps après, les fours furent inventés par un nommé Annos, égyptien (Voy. *Four*).

Quoique le levain fut connu du temps de

Moïse, puisqu'il défendit de manger l'agneau pascal avec du pain levé, on n'a aucune donnée précise du temps où cette méthode commença à être en usage; nul doute que le levain ne soit du à la négligence et à l'avarice; on aura cherché à utiliser de la vieille pâte oubliée, qui, au lieu de nuire au pain, l'a perfectionné. Ce fut une précieuse découverte. Les Parthes paraissent être un des peuples qui devancèrent beaucoup les autres dans l'art de faire le pain. Nous voyons aussi que les Bëotiens avaient soixante-douze manières de pétrir les farines pour le pain et les pâtisseries: nous ne cédons point aux anciens pour cette multitude de manutentions, connues sous divers noms plus ou moins bisarres, et qui changent avec chaque siècle.

D'anciennes chartes du XIIme et du XIIIme siècles, citées dans le glossaire de Ducange, parlent de *pain primos*, de *pain de pape*, *pain de cour*, *pain de la bouche*, *pain de chevalier*, *pain d'écuyer*, *pain de chanoine*, *pain de salle pour les hôtes*, *pain de valet*, *pain truset*, *pain tribolet*, *pain ferez*, *pain maillau*, *pain de mait*, *pain chœsne*, *pain chonhol*, *pain denain*, *pain salignon*, *pain siméniau* (ce dernier se criait et se vendait dans les rues par les oublieux). Il y avait en outre des *pains matinaux* qui se servaient à déjeûner; des *pains du Saint-Esprit*, nommés ainsi parce qu'on les donnait en aumône aux pauvres dans la semaine de la Pentecôte; des *pains d'étrenne* que les paroissiens offraient en présent à leurs curés vers les fêtes de Noël; enfin des *pains de Noël*, sorte de redevance, qu'en certains endroits, les vassaux étaient tenus de payer vers ce terme à leur seigneur. Quand ces pains de redevance

se payaient dans un autre temps de l'année, on les appelait simplement *pains féodaux*. On trouve encore dans les anciens statuts des boulangers, le *pain doubliau* ou *doublel*, le *pain pote*, le *pain blanc* ou *pain de Chailli* (ce village, situé à quatre lieues de Paris, était en grande réputation au XIVme siècle), le *pain bourgeois*, que nous nommons aujourd'hui pain de ménage, le *pain coquillé* ou *bis-blanc*, le *pain bis*, qu'on nommait aussi *pain faitis* ou *pain de brode*. Il est aussi question de *bis-cuit* ou pain cuit deux fois, dans une ancienne chronique du règne de Charlemagne. Ce dernier pain était en usage dans la plupart des maisons religieuses, où il était prescrit et ordonné; quelques-uns croient que les moines étant obligés de cuire leur pain eux-mêmes, ce *bis-cuit* les dispensait de le faire si souvent. Ce pain était si dur qu'il fallait le piler pour le mettre dans les légumes.

Au XVme siècle, on ne débitait plus à Paris que cinq sortes de pain, le *pain mollet* dans lequel on mettait du sel, le *pain bourgeois*, le *pain de chapitre*, le *pain bis-blanc* et le *pain bis*.

Dans les provinces, diverses autres espèces de pain étaient en usage, entre autres la coutume de saupoudrer la pâte d'anis pulvérisé ou de marjolaine, d'autres y mettaient des cormes réduites en poudre. L'usage, alors, était général de saler le pain : Montaigne nous apprend qu'il s'en faisait faire sans sel, mais que c'était contre l'usage du pays. Champier dit que la cherté du sel fit que les gens pauvres ne purent plus en mettre, mais que les gens riches le mangeait toujours salé.

L'usage du beurre et du lait dans le pain est ancien, puisqu'un concile d'Angers, en 1365, dé-

fend de mettre de ces substances dans le pain pendant le carême.

Au XVIme siècle, ces sortes de pain furent portées à un degré de perfection tel qu'ils furent servis sur la table de Marie de Médicis, qui les trouva si bons qu'elle ne voulut plus en manger d'autres. On les appela de son nom *pains à la reine*, et depuis, *pains de festin*. La vogue qu'ils eurent excita l'émulation des différens boulangers, chacun d'eux voulut raffiner sur le premier inventeur et se faire une réputation par quelque nouveauté. Ainsi l'on vit successivement paraître des pains mollets de toutes formes et de toutes qualités : *pain blême, pain cornu*, *pain de Gentilly, pain de condition, pain de Ségovie, pain d'esprit, pain à café, à la mode, à la duchesse, à la citrouille, à la Montauron* (nom d'un financier du temps), puis vinrent les *pains à la fronde* et les *pains de moutons ;* l'on dorait la croûte de ces derniers avec des jaunes d'œufs, et l'on parsemait dessus quelques grains de blé. Le pain de mouton ne se faisait qu'à la nouvelle année ou pour les grandes solennités ; c'était un des petits présens que les domestiques donnaient en étrennes aux enfans des maisons où ils servaient. Il est à remarquer que ces pains de fantaisie dont un seul suffisait pour le repas d'une personne de bon appétit, se nommaient, chez les grands, *pains de la bouche*, et qu'on appelait *pain de commun* les pains de qualité inférieure, quoique du même poids, qui étaient pour les personnes attachées à leur service. Selon Liébaut, ces *pains de bouche* ou *pains de courtisans*, car on leur donnait ces deux noms, étaient un peu salés, d'une pâte bien travaillée, bien levée, et remplis d'yeux. De toutes

ces diversités de noms, il ne nous est resté que ceux de *pain mollet* et de *pain à café*; les nouveaux sont les *pains de gruau* et les *pains de seigle*.

PAIN DE MUNITION. Anciennement les soldats préparaient eux-mêmes leur pain ; ils écrasaient le blé dans un mortier ou dans un petit moulin à bras, puis faisaient cuire le tout sous la braise. De même, les Grecs et les Romains avaient pour la nourriture ordinaire du soldat, un pain particulier, dont la farine ne se passait pas, mais s'employait telle qu'elle sort du moulin, mêlée avec le son. Cet usage avait encore lieu en France dans le dernier siècle, malgré que plusieurs expériences eussent prouvé que le son y était inutile. Le duc d'Orléans, régent du royaume sous Louis XV, augmenta en 1719 la ration du soldat d'un quarteron. Douze ans après, ce quarteron fut retranché par le cardinal Fleury : puis rétabli en 1758 par le maréchal de Bellisle. Il fut de nouveau supprimé pour rester, ainsi qu'autrefois, à une livre et demie par jour.

PAIN DE LÉGUMES. Outre les céréales, les légumes les plus propres à faire du pain sont la vesce, les pois, les lentilles, les pois chiches et les haricots. Mais ces légumes ont l'inconvénient de faire un pain très-lourd et très-difficile à digérer. Les pommes de terre parurent propres à faire du pain. Dans les années de disette, l'on y eut recours. Mais on n'obtint point ce qu'on avait espéré ; le pain était très-lourd et détériorait la qualité de la farine que l'on mettait avec, dont la quantité accrue ne compensait pas la qualité perdue. De très-nouvelles expériences viennent, dit-on, de résoudre ce problème : l'on espère, avec de la fécule de pommes de terre seule, faire

un pain léger et nourrissant. Cette immense découverte serait plus utile aux peuples que les trésors du Pérou.

Nous ne parlerons point de toutes les sortes de pain que chaque peuple a créés, suivant les productions du sol, son aisance ou son dénûment; il y en a qui paraîtraient incroyables. L'écorce des arbres, les os de poissons, paraissent peu propres à cet usage; les Suédois et les Groënlendais ne pensent pas de même. Ne vit-on pas, en France même, employer les tronçons de choux, les carottes, le potiron, les marrons d'Inde: les os des quadrupèdes furent, dans des temps malheureux, employés comme de précieuses ressources. Ce sont il est vrai, des exceptions.

Aujourd'hui, trois sortes de grains sont en usage: celui de froment, celui de froment et seigle, et celui de froment, seigle et orge, qui sont les seuls qui, par leur nature, conviennent le mieux aux peuples de l'Europe, et qui sont aujourd'hui portés à un degré de perfection, surtout dans les villes, qui ferait l'admiration des peuples anciens.

La consommation journalière de la ville de Paris, est de plus de 600,000 livres de pain.

On ne lira point sans étonnement la récente découverte que vient de faire M. Farzeau, qui, après plusieurs expériences, a démontré la présence du cuivre dans les végétaux. Dans le froment il a trouvé 4 milligrammes 666 de cuivre par kil., dont la plus grande partie est dans le son, la farine ne contenant que 0 mil. 666 de cuivre, en sorte que le pain fait avec la plus grossière farine est celui qui contient le plus de ce métal.

D'après ce calcul, M. Farzeau a évalué qu'un homme peut manger dans l'espace de cinquante

ans, 6 grammes 09 mil. de cuivre, quantité si minime, qu'elle ne peut inspirer de crainte ; il ajoute que la quantité de pain consommée journellement en France, étant de dix-huit millions de kilogrammes, il y aurait par conséquent dix kilog. de cuivre, mangé chaque jour ou 3650 par an. Il est à présumer que d'autres expériences auront lieu, qui nous fixeront tout-à-fait sur la quantité que chaque plante contient de ce minéral, suivant le sol où il est produit; car, si cela était prouvé, dans les pays qui abondent en mines de cuivre, les végétaux qui en seraient très-chargés, pourraient être nuisibles à la santé.

De votre table il faut exclure
Le pain sortant du four et le pain qui moisit,
Le biscuit sec, les pâtes en fritures.
En fait de pain, le sage le choisit
D'un bon grain, peu salé, bien pétri, la levure
Y doit toujours par la cuisson
Produire des yeux à foison.
Une croûte trop sèche engendre trop de bile;
Préférez lui la mie, à broyer plus facile :
Que le pain soit bien cuit, léger, d'un bon levain,
S'il n'est pas tel, il n'est pas sain. (*E. de S.*)

PAIN D'ÉPICE. Ce pain, dont la base est de la farine de seigle et du miel est, depuis longtemps fabriqué à Reims, du temps de Charles-Étienne, c'est-à-dire, au XVIme siècle, il jouissait d'une grande réputation, celui que l'on fabriquait à Paris était au second rang.

Au commencement du XVIIIme siècle, il était d'usage de faire présent de croquets de Reims, Aujourd'hui, le pain d'épice est abandonné aux enfans; il s'en fait encore un commerce assez considérable. Le pain d'épice pour les vers déguise le remède et remplit efficacement son but.

PAIN DE SINGE. Les Français donnent ce nom au fruit d'un arbre monstrueux qu'ils nomment *calebassier* et qui croît au Sénégal, où cet arbre est appelé par les gens du pays *goui*, et son fruit, *boui*. Le véritable nom de cet arbre est *baobab*. M. Adanson a donné, dans les mémoires de l'Académie, une exacte description de cet arbre, dont nous allons extraire ce qu'il y a de plus curieux.

On regarderait comme une chose dénuée de vraisemblance la description d'un arbre qui forme seul un bois considérable, dont le tronc a communément deux fois autant de diamètre qu'il a de hauteur, et qui met peut-être un grand nombre de siècles à parvenir à cette énorme grosseur; c'est cependant la peinture fidèle de celui dont nous parlons.

Le tronc de ce singulier arbre n'est pas fort haut; M. Adanson n'en a guère vu qui excédassent soixante à soixante-dix pieds de hauteur; mais il en a vu plusienrs qui avaient de soixante-quinze et soixante-dix-huit pieds de tour, c'est-à-dire, vingt-cinq à vingt-sept pieds de diamètre. Les premières branches s'étendent presque horizontalement; et comme elles sont grosses, et qu'elles ont environ soixante pieds de longueur, leur propre poids en fait plier l'extrémité jusqu'à terre; en sorte que la tête de l'arbre, d'ailleurs assez régulièrement arrondie, cache absolument son tronc, et paraît une masse hémisphérique de verdure, d'environ cent-vingt ou cent-trente ou même cent-soixante pieds de diamètre. Mais d'autres voyageurs en ont vu de plus gros dans le même pays; Ray dit qu'entre le Niger et la Gambie, on en a mesuré de si monstrueux, que dix

sept hommes avaient bien de la peine à les embrasser, ce qui donnerait à ces arbres environ quatre-vingt-cinq pieds de circonférence, ou environ vingt-neuf pieds de diamètre. Jules Scaliger dit qu'on en a vu qui avaient jusqu'à trente-sept pieds ; ainsi le *baobab* est dans le règne végétal ce qu'est la baleine dans le règne animal.

Les feuilles ressemblent assez à celle du marronnier, les fleurs pourraient être nommées *belles de jour*, parce qu'elles ne s'ouvrent que le matin et se ferment à l'approche de la nuit. Les fruits sont oblongs, pointus à leurs deux extrémités, ayant quinze à dix-huit pouces de long sur cinq à six de large, recouverts d'une espèce de duvet verdâtre, sous lequel on trouve une écorce ligneuse, dure, presque noire, marquée de douze ou quatorze sillons qui la partagent comme en côtes, suivant sa longueur ; il tient à l'arbre par une pédicule d'environ deux pieds.

Ce fruit renferme une espèce de puple ou substance blanchâtre, spongieuse, remplie d'une eau aigrelette et sucrée ; lorsqu'il est frais, sa chair est assez agréable, et le jus mêlé avec de l'eau et du sucre, fait une boisson très-salutaire dans les affections chaudes et dans les fièvres putrides et pestilentielles; enfin, lorsque ce fruit est gâté, les nègres en font un excellent savon en le brûlant et mettant ses cendres avec de l'huile de palmier qui commence à rancir.

Les feuilles ont une vertu émolliente capable d'entretenir le corps dans une transpiration abondante et de s'opposer à la trop grande ardeur du sang. C'est pourquoi, après les avoir fait sécher à l'ombre, les nègres en font une poudre qu'ils nomment *alo*; ils la mêlent avec leurs alimens,

non pour leur donner du goût, car cette poudre n'en a presque aucun, mais pour en obtenir l'effet dont nous venons de parler. M. Adanson en a éprouvé l'efficacité.

Tels sont les propriétés de ce contemporain du déluge, s'il n'est son aîné, car d'après le calcul connu de sa croissance, un baobab qui a vingt-cinq pieds de diamètre a déjà vécu trois mille sept-cent-cinquante ans et doit vivre et grossir infiniment au-delà.

Celui dont le tronc aura trente pieds de diamètre, soixante-treize pieds et demi de hauteur, aura cinq mille cent cinquante années : qu'on juge à présent de l'âge de celui qui avait trente-sept pieds de diamètre.

Ce monstrueux végétal, après avoir couvert de son ombre quantité de générations, est encore destiné à servir de tombeau. Les Nègres agrandissent les cavités de ceux qui sont cariés, et en font des espèces de chambres, où ils pendent les cadavres de leurs jongleurs, qu'ils regardent comme sorciers, et en conséquence, indignes des honneurs de la sépulture ; ils en sont doublement convaincus en voyant le cadavre qui se dessèche sans se corrompre, et devient une véritable momie. Il paraît qu'il n'y a pas parmi eux de jésuites assez déhontés pour inscrire au nombre des saints les bienheureux pendus, conservés par la toute puissance aromatique de saint *Baobab*.

PANTHÈRE. Cet animal féroce est originaire de l'Afrique. Les habitans de ce pays mangent la chair de ceux qu'ils tuent à la chasse.

Familiarisés en quelque sorte avec la férocité de ce terrible animal, les Persans, selon Chardin,

sont parvenus à l'apprivoiser et à le dresser à la chasse. Pompée offrit aux yeux du peuple romain, si avide de spectacles en tout genre, quatre-cent-dix panthères réunies ensemble.

PAON. Cet oiseau est originaire de l'Inde Alexandre le rapporta au retour de ces conquêtes, à Babylone, où ce prince mourut, 224 ans avant J.-C. Ces oiseaux passèrent de-là en Perse et en Médie ; ce fut de ces royaumes que les Romains les rapportèrent. L'orateur Quintus Hortensius, l'émule de Cicéron, fut le premier qui apprit aux Romains à manger du paon ; et Aufidius Lurçon, à les engraisser. Il se faisait, par cette spéculation, un revenu annuel de 13,500 francs. Les paons devinrent si fort à la mode, qu'on ne crut pouvoir donner à manger, sans en servir.

Sahizier, qui écrivit, il y a plus de cent-cinquante ans, rapporte qu'en France l'usage de ce temps était de servir au festin nuptial des gens riches, un paon qui paraissait vivant, avec le bec et les pieds dorés : le corps était rempli d'aromates qui permettaient de le servir plusieurs années.

Cet oiseau, ainsi que le faisan, n'était servi qu'en grande cérémonie et de la main de la plus noble châtelaine. (*Voyez* FAISAN)

C'est au roi René que l'on attribue l'introduction en France du paon blanc. On prétend qu'en Amérique, la chair de cet oiseau est préférée à celle du faisan, tandis qu'en Europe elle est dure, sèche, et peu estimée ; une propriété qui lui est particulière, est celle de se conserver très-long-temps sans se corrompre.

PANAIS. ou PASTENADE, en latin *pastinaca*, très-employée dans la cuisine, cette plante inférieure à la carotte, est supérieure aux navets; elle est très-bonne pour la nourriture des bêtes à corne, mais ne vaut rien pour les chevaux qui dépérissent aussitôt qu'ils quittent cette nourriture. A défaut d'orge, le panais peut servir à la fabrication de la bière.

La semence est employée en médecine contre la pleurésie et les tranchées, elle est dessicative et chaude.

PARASITE. Les parasites ont été connus de tous les temps; il y en avait chez les Egyptiens, les Grecs et les Romains, et chez tous les peuples modernes. Mais c'est en France surtout qu'ils abondaient, parce que c'est le pays où l'on mange le mieux, et où les mœurs patriarchales se sont le moins conservées. On sent que ces sortes de gens ne paraissent jamais aux repas de famille, si ce n'est à ceux de noce ou de grand apparat. Ceux qui font ce métier sont en général des gens qui ne tiennent à rien, n'ont point de ménage, et dîneraient à douze sous, s'ils ne s'étaient introduits dans des maisons opulentes. Ils mangent avec voracité, tiennent le haut bout de la conversation pour débiter les nouvelles du jour (toujours très-suspectes dans leur bouche), des contes rebattus ou des propos insignifians. Leur impudence égale leur avidité : bas flatteurs, vils complaisans, adulateurs sans esprit, plaisans sans gaîté, courtisans sans grâce, ils n'ont guère pour eux que leur effronterie, leur jargon et leur dextérité. Si l'Amphytrion n'y prend garde, ils s'empareront de tous les mets et régneront

en souverains à sa table. On les ménage parce qu'on les regarde comme des trompettes qu'il est bon d'avoir pour soi. Mais la reconnaissance a peu d'empire sur des hommes de ce caractère : la meilleure table et le meilleur accueil n'excitent en eux aucun sentiment de gratitude. Ils croient avoir acquis un droit à toutes les politesses qu'ils reçoivent, et l'on dirait qu'ils lèvent une contribution en pays ennemi lorsqu'ils viennent s'asseoir à une table. Les Romains nommaient les parasites *epulones*. Ils étaient préposés dans les temples pour recevoir l'offrande des premiers fruits : ils étaient en outre chargés de les distribuer au peuple et d'en conserver pour les festins consacrés aux divinités. Ils finirent par s'avilir au point que les Romains, en les recevant à leur table, usaient du droit de les ridiculiser, de les baffouer et même de les *battre*, usage qui ne s'est pas conservé jusqu'à nos jours ; car un parasite est aujourd'hui l'ami de la maison, et les louanges qu'il donne sont prises pour de la bonne monnaie.

PATATE, ou *batate*. La patate est une plante différente de la pomme de terre et du topinambour ; c'est une espèce de liseron qui se plaît de préférence dans les terres sablonneuses et légères, et dont la racine a un goût approchant de celui du marron. Cette racine est très-bonne cuite et accommodée de diverses manières; on peut même en faire de très-bon pain. Selon l'abbé Grégoire, elle vient du Nouveau-Monde ; elle fût apportée d'Amérique en Irlande, et de-là en Angleterre. Il paraît que c'est à Toulouse que les Français ont fait les premiers essais de la culture

de cette plante. Il y en a plusieurs variétés; les unes sont jaunes, les autres blanches; il en existe de violettes à l'extérieur, qui sont rougeâtres en dedans. Une remarque bien précieuse à faire dans une des variétés de la patate, pour les personnes qui sont pressées de se procurer des moyens d'existence, c'est celle qui, quarante jours après avoir été plantée, peut être récoltée. La patate croît spontanément entre les tropiques; elle est d'un usage commun en Asie, en Afrique et en Amérique. C'est l'*apichu* des Péruviens; c'est un aliment précieux pour les habitans de la zône torride, qui ne se nourrissent point de pain.

PATISSERIE. La pâtisserie fut inventée en Cappadoce, suivant Athénée. On l'attribue aussi à Théarion, Sicilien, qui vivait 457 ans avant Jésus-Christ. Les dames de châteaux furent, en France, les premières pâtissières; c'était de leurs mains blanches qu'elles préparaient pour les preux de friands gâteaux. Cependant la pâtisserie est nommée pour la première fois dans une charte de Louis-le-Débonnaire, en 802 : cette charte ordonne à un fermier de donner à l'abbaye de Saint-Denis, cinq muids de farine fine pour régaler les moines de bonne pâtisserie. Sous le ministère du chancelier de L'Hospital, les petits pâtés se criaient dans toutes les rues de Paris; il s'en faisait une énorme consommation. Le sévère chancelier les ayant regardés, avec raison, dans ce temps, comme un luxe à réprimer, les petits pâtés ne furent pas proscrits, mais, par une ordonnance, on défendit de les crier.

L'usage de la pâtisserie de pâte ferme est dé-

fendue à toutes les personnes qui n'ont point un estomac assez robuste et qui puisse digérer facilement.

PÊCHE. L'exercice de la pêche est aussi ancien que celui de la chasse. Les premiers qui en firent un art et en trafiquèrent, furent, au témoignage d'Eusèbe, les Phéniciens. Ils trouvèrent bientôt nombre d'imitateurs. Parmi les peuples modernes, les Hollandais ont acquis d'immenses richesses par la pêche du hareng et de la morue. Cette industrie alimente dans nos ports de mer un nombre considérable de familles, en fournissant à l'État une pépinière de jeunes marins, nés pour ainsi dire sur cet élément. Une invention qui fera époque, qui opérera une révolution dans le commerce de la marée, dans le bien-être des pêcheurs, est le transport du poisson frais à des distances immenses, transport regardé jusqu'alors impossible. Une compagnie a résolu ce problême en réunissant dans un même lieu le produit des deux mers aussi frais qu'à l'instant où il sort du sein des eaux. Le total de la vente de la marée est, à Paris, de plus de six millions de francs.

PÊCHE, en latin *persica mala*. Cet excellent fruit fut apporté de la Perse en Italie par les Romains. Suivant d'autres auteurs, ce furent les Phocéens qui l'apportèrent dans les Gaules, d'où, après la conquête, il passa en Italie. Les anciens lui attribuaient beaucoup de mauvais effets : Galien lui-même était de ce sentiment; cependant nous n'y remarquons point de mauvaises qualités lorsque l'on n'en prend point avec excès. Tous les fruits agréables, dont on use immodé-

rément, ont les mêmes inconvéniens L'on recommande, pour obvier à ce qu'elles peuvent avoir de dangereux, de les manger avec du sucre et du vin.

Montreuil, près Paris, est justement renommé pour la beauté et la qualité de ses pêches, dues à l'extrême soin apporté à la culture de ses innombrables espaliers, qui font la principale richesse des habitans. Les fleurs et les feuilles du pêcher sont efficaces contre les vers; elles sont purgatives et apéritives.

L'ordre en est établi, la raison nous le prêche,
Il faut du vin avec la pêche.
(*E. de S.*)

PERDRIX. Elles étaient très-estimées des Athéniens. Ce fut René, roi de Naples, qui les apporta de l'île de Chio, en Provence. Ce prince vivait en 1440. Elles étaient si communes dans cette île et si privées, que les habitans en avaient des troupeaux qu'ils conduisaient aux champs comme on conduit en France les oies et les dindons. Les perdrix sont divisées en deux espèces, l'une grise et l'autre rouge. La première habite les plaines, la seconde, les montagnes; celle-ci a la chair encore plus délicate que la première, qui cependant est très-agréable et convient beaucoup aux personnes convalescentes. Les jeunes perdrix se nomment perdreaux.

PERROQUET. Cet oiseau est originaire de l'Amérique où il est très-commun, les naturels du pays mangent sa chair qui approche beaucoup de celle du pigeon et se parent de ses plus belles plumes. Cet oiseau est un de ceux à qui l'on apprend le

plus facilement à parler ; mais, dans l'état de liberté, il a un cri extrêmement désagréable. Il fut long-temps en Europe d'un prix excessif, causé en partie par sa longévité ; il y en a une infinité d'espèce de toutes les couleurs.

PERSIL. Les Carthaginois l'apportèrent de la Sardaigne à Marseille. Les Italiens le rapportèrent de la Grèce en Italie. Le persil échauffe beaucoup, il est dangereux aux bilieux et aux tempéramens chauds.

Il existe une plante qui a baucoup de ressemblance avec le persil; c'est l'*æthusa* ou petite ciguë, célèbre chez les Grecs par sa propriété vénéneuse ; elle entrait dans la composition du poison que l'on faisait boire à ceux qui étaient condamnés à mort.

L'illustre Phocion, condamné à boire la ciguë, fut encore obligé de l'acheter du bourreau douze dragmes (dix francs). « Achetons le supplice, dit-il, puisque aujourd'hui tout se vend dans Athène. »

Philopœmen, qui seul avait osé s'opposer à l'invasion des Romains et défendre la liberté de la Grèce, périt de la même manière.

Le sage Socrate, le meilleur, le plus religieux et le plus vertueux des hommes, reçut de la patrie pour récompense une coupe de CIGUE... le bourreau, en la lui donnant, fondait en larmes.

Moins vénéneuse en Europe, la ciguë a pour antidote l'ortie piquante.

PIE, en latin *pica*. Cet oiseau est très-commun en France, en Angleterre, en Allemagne, en Suède et dans toute l'Europe, excepté en Laponie et dans les pays de montagnes, où il est rare,

d'où l'on peut conclure que la pie craint le grand froid ; nous n'en ferons pas ici la description, tout le monde connaît cet oiseau. Mais ce que tout le monde ne sait pas, c'est que la pie, hors sa passion pour le vol (dont malheureusement la servante de Palaiseau fut victime, ayant été accusée et pendue pour un vol d'argenterie dont une pie était l'auteur), n'a aucune des autres vertus que la crédulité lui assigne, telle que de prédire, par son caquetage, les malheurs qui doivent arriver, ou bien de posséder la science d'aller chercher une herbe, à elle seule connue, pour couper les cordes avec lesquelles on a fermé son nid. J'avoue franchement avoir bien des fois fait la chasse aux nids de pie, sans en avoir jamais vu une apporter un seul brin d'herbe capable de produire un tel miracle. Ce que je sais bien, c'est que la pie est très-difficile à se laisser approcher, et que lorsque j'en ai pu tuer, je les ai trouvées, ainsi que tout le monde, très-dures et très-coriaces, ce qui fait qu'elle n'est guère employée comme aliment, mais elle fait un très-bon bouillon ; son insupportable caquetage a fait donner son nom aux bavards. Privée, elle apprend facilement à parler. Dans une grande partie de la France on la nomme *agasse*.

PIED. Les pieds d'animaux les plus employés comme aliment, sont les pieds de mouton ; lorsqu'ils sont bien préparés, ils sont un excellent manger. Les pieds de cochon à la Sainte-Ménéhould sont en grande renommée ; les pieds de veau sont particulièrement employés pour faire du bouillon rafraîchissant ; on en fait aussi des gelées. Les pieds de bœufs ne sont mangés que dans les cam-

pagnes. Dans les villes, l'on en fait de l'huile et de la colle-forte.

Chez les Romains, le pied était consacré à Mercure, les talons et les plantes des pieds à Téthys. Ce peuple-roi attachait une grande importance à entrer dans les temples du pied droit; y entrer du pied gauche, eut été regardé comme un présage sinistre.

Sous le règne de Charles-le-Simple, il était d'usage, lorsqu'un seigneur prêtait serment de fidélité à son roi, de lui baiser les pieds. Le pape Adrien Ier, qui vivait dans le huitième siècle, fut le premier qui établit l'usage que l'on ne paraîtrait jamais devant lui sans lui baiser les pieds: le clergé y acquiesca, les rois l'imitèrent.

Autrefois, en France, en écrivant aux dames, on finissait par : *Je vous baise les mains, et suis, etc.* Le poète Malherbe, quand il écrivait à sa maîtresse, au lieu de *je vous baise les mains*, finissait par *je vous baise les* PIEDS; et, comme elle s'appelait Caliste, cela faisait dire en plaisantant à Balzac, que Malherbe baisait les *pieds* à sa maîtresse, parce qu'elle portait le nom d'un pape.

Il fut un temps où il était d'usage de se chausser suivant son degré de noblesse, c'est-à-dire, qu'à l'extrémité des souliers, il y avait un bec qui, chez les gens du commun, ne devait avoir que six pouces de longueur, tandis que, chez les gens de qualité, il n'avait jamais moins de deux pieds; on appelait cette chaussure des *souliers à la poulaine*. A ce bec était fixé une chaîne d'or que l'on attachait au genou; cette chaussure, si ridicule, avait été introduite à la cour par Geoffroi Plantagenet, comte d'Anjou, à l'effet de cacher une excroissance de chair assez considérable qu'il

avait au bout du pied. Cette mode existait encore du temps de Rabelais; elle donna naissance au proverbe, *être sur un grand pied à la cour.*

PIGEON. Il y en a quatre-vingt-trois espèces, dont douze sont domestiques. Les Grecs l'avaient nommé plongeur, parce qu'il boit en plongeant son bec sans relever ensuite la tête comme les autres oiseaux. Ses mœurs sont exemplaires, l'adultère n'étant point en usage chez ces animaux. Brutus leur ayant reconnu les qualités nécessaires à un messager discret, s'en servait pour porter des lettres. Axius, chevalier romain, en élevait, à cet effet, qu'il vendait 360 francs la paire.

Il existe aujourd'hui des personnes qui élèvent de ces pigeons voyageurs. Mis en liberté à des distances considérables, l'extraordinaire rapidité de leur vol paraîtrait incroyable, si de nombreuses expériences n'en constataient la vérité.

Plusieurs amateurs de Verviers, en Belgique, entre autres M. Grofils-Gérard, en firent porter à Paris, à Londres, à Lyon, à Bordeaux, à Bayonne, à Turin, etc. Partis desdites villes en présence des autorités, portant à leur cou le sceau de la mairie de la ville d'où ils venaient, ils franchirent la distance de Paris à Verviers (107 lieues) en trois heures; de Londres, en quatre heures; la nuit les ayant surpris pour venir des autres distances, le trajet fut beaucoup plus long. Cette célérité fut, dans le commencement de l'établissement de la loterie, habilement exploitée par des gens qui mettaient à Lyon les numéros sortis du tirage de Paris, quelques heures après. Cette supercherie ayant été découverte, les mises furent fermées dans toutes les villes à

l'heure où le tirage avait lieu dans l'une d'elles.

En 1789, il y avait en France, à l'époque de la révolution, 42,000 colombiers. La société d'agriculture en avait évalué le produit à quatre millions deux cent mille livres pesant de viande par an. Les pigeons appartenaient aux seigneurs, qui les nourrissaient aux dépens de leurs vassaux, à qui il était défendu d'en tuer, sous peine d'être punis sévèrement. Au rapport de Tavernier, la même défense existait en Perse pour les chrétiens ; la chasse aux pigeons n'était permise qu'aux musulmans, qui sont passionnés pour cet exercice : ils élèvent un grand nombre de ces animaux, qu'ils laissent envoler pour avoir le plaisir de les chasser.

Plusieurs auteurs disent que la chair de pigeon provoque la gaîté. Celle de pigeonneau est la plus délicate.

PIMENT. C'est une plante aromatique d'une odeur forte, mais agréable. Elle croît en Guinée, dans le Brésil, et dans nos provinces méridionales. On lui a donné le nom de poivre d'Inde ou de Guinée ; on le nomme aussi poivre-long, à cause de la forme de ses gousses ; elles ont une saveur âcre et brûlante dans leur maturité.

Le piment excite l'appétit, et convient aux personnes vigoureuses et livrées à des exercices violens : dans les grandes chaleurs, dans les climats brûlans, il peut relever le ton des estomacs affaiblis.

PINSON. C'est, après le rossignol, un de nos très-bons chanteurs. Les habitans du nord de la France en élèvent un grand nombre à cet effet, surtout dans le département de la Lys. Ar-

mantières est le lieu où des concours de chant ont lieu dans les mois d'avril, de mai et de juin. Les pinsons sont apportés dans leurs cages, qui sont toutes placées sur une ligne, à peu de distance les unes des autres; des marqueurs sont présens afin de constater celui qui chantera le plus long-temps et le plus juste; pendant ce temps, les paris sont ouverts. Ces oiseaux, dont avant la lutte, on ne donnerait pas cinquante centimes, sont quelquefois vendus jusqu'à cent francs. Il faut, pour cela, qu'ils chantent plusieurs centaines de fois par heure; il est bon d'observer que tous ces chanteurs sont aveugles. Sept ou huit jours après qu'ils sont pris, on leur brûle les bords des paupières, qui, en se cicatrisant, n'en forment plus qu'une seule et prive l'oiseau de la vue; ce n'est qu'au bout de quatre à cinq ans qu'il prend le nom d'*oiseau poseur*, c'est-à-dire, qu'il est capable d'entrer en lutte au prochain concours, qui sont, pour ce pays, des jours de fêtes long-temps annoncés d'avance par des circulaires répandues dans les environs, et un jour de triomphe pour celui dont le pinson a été vainqueur. Mais aussi, malheur aux vaincus; il n'est pas rare de voir le maître étrangler l'oiseau qu'une extinction de voix prive de la victoire. Combien de nos chanteurs d'opéra seraient à plaindre s'ils étaient soumis à une pareille épreuve avec une semblable perspective. Ces joûtes de chant ont aussi lieu en Belgique; Verviers est renommé pour posséder de très-bons gosiers.

PINTADE. Elle est originaire de l'Afrique, d'où cette espèce de poule fut importée en Europe. Un peu plus haute et un peu plus grosse que

les poules ordinaires, son plumage est noir ou gris et marqueté de petits points blancs ; elle a comme une petite bosse sur le dos, et une plume en forme d'aigrette sur la tête. On fait couver ses œufs à des poules communes, et, dès qu'ils sont éclos, on les tient chaudement, et on les nourrit de jaunes d'œufs durs, de millet, de navette broyée, mêlée avec un peu d'eau. Sa chair fournit un aliment très-délicat et très-recherché.

PIQUE-NIQUE. Les Grecs les appelaient *contributions céniques*, parce que chacun apportait son plat, les Romains les appelèrent *symbola*. On croit que les agapes des premiers chrétiens en furent une imitation.

PISTACHE, en latin *pistacia*, sont des fruits assez ressemblans, en grosseur et en figure, aux amandes vertes, elles sont originaires des contrées orientales de la Perse et de la Turquie ; Pline rapporte que Vitellius fut le premier qui en apporta de Syrie en Italie ; comme Flaccus Pompéius, chevalier romain, fut aussi le premier qui en porta en Espagne. Les pistaches sont recommandées comme pectorales, propres à fortifier l'estomac et à exciter l'appétit.

PLATS DE NOCE (les). Autrefois les curés exigeaient des nouveaux mariés leur part du repas de noce, en argent ou en nature ; ce droit était appelé *les plats de noce*. Ils tiraient aussi quelques profits de la bénédiction du lit nuptial ; les nouveaux mariés ne s'y mettaient point qu'il n'eût été béni et sanctifié par le curé.

POELES. Les foyers fixes dits VAPORARIA (*Voyez* CHEMINÉE), donnèrent bientôt l'idée des HYPO-

caustes (ou poëles), également à longs tuyaux. Cette invention date à peu près des premiers temps de la république romaine. On en peut juger par une lettre de Cicéron, qui dit : « Je viens de faire placer mon hypocauste dans un autre coin de ma salle de bain, parce que les tuyaux qui servent à donner de la chaleur étaient sous ma chambre, et que cela l'échauffe trop en été. »

Sous le règne de Louis XIV, les poëles étaient à peine connus en France. L'on ne savait point en apprécier toute l'utilité, malgré l'usage général que les Allemands en faisaient alors.

POIRES. Elles furent apportées en Italie par Pyrrhus. Leur nom est aussi attribué à leur forme pyramidale. Celles de bon-chrétien furent ainsi nommées parce qu'elles furent apportées de la Calabre en France par saint François-de-Paule, instituteur des Minimes, que Louis XI avait fait venir du fond de la Calabre, dans l'espérance de recouvrer sa santé par l'intercession de ce saint. Comme on l'appelait à la cour le *bon chrétien*, on donna ce nom aux poires dont notre sol lui fut redevable. Le poirier sauvage est originaire de France.

Mangez de la poire en compote,
C'est un excellent antidote.
Mais poire crue est un poison.
Vous pouvez là dessus régler votre conduite :
Crue elle charge trop l'estomac, étant cuite
Elle y porte la guérison.
Quand on a mangé de la poire,
Que le premier soin soit de boire.

(*E. de S.*)

POIREAU. Originaire d'Arcadie, il s'est parfaitement acclimaté dans toutes les contrées

où il a été transporté ; en usage parmi les autres alimens, il n'est jamais employé seul. Difficile à digérer, et même venteux, il demande à être bien cuit, afin d'atténuer par la coction ce qui peut en être nuisible. Il est le légume obligé de de tous les pot-au-feu.

Poireaux mangés en quantité
Rendent une femme fertile ;
Sans eux, telle eut été stérile,
Qui leur doit sa fécondité.
D'un saignement de nez le remède est facile ;
Par le jus de poireau il peut être arrêté.

(*E. de S.*)

POIS. Les pois sont connus depuis bien des siècles, mais on ne les mangeait pas dans leur primeur ; car si cela eut été, les Romains n'eussent pas manqué de faire usage d'un mets aussi délicat ; au contraire, il paraît que c'était les chevaux que l'on en régalait.

Le règne de Louis XIV semble être l'époque où les petits pois furent connus en France. Les auteurs du temps tonnent de toute leur force contre ce luxe qui faisait dépenser cinquante écus pour acheter un litron de pois verts. Madame de Maintenon écrivait en 1696 :

« Le chapitre des pois dure toujours : l'impa-
« tience d'en manger, le plaisir d'en avoir man-
« gé, et la joie d'en manger encore, sont les
« trois points que nos princes traitent depuis
« quatre jours.

« Il y a des dames qui, après avoir soupé avec
« le roi, et bien soupé, trouvent des pois chez
« elles pour manger avant de se coucher ; au
« risque d'une indigestion : c'est une mode, une
« fureur, et l'une suit l'autre. »

Ce légume est aujourd'hui d'un usage général ; au siècle dernier l'on en comptait trente espèces, parmi lesquels le pois de *Marly*, d'*Angleterre* et de *Hollande*, était distingué ; le pois *michaux*, qui tient son nom d'un nommé Michaux qui, le premier, a cultivé cette espèce, est très-recherché.

Faut-il louer les pois ou faut-il qu'on les blâme ?
Ce légume en sa peau n'est pas sain, il enflamme,
Otez-la-lui : sans nul danger
Ce légume peut se manger.
(*E. de S.*)

POISSON. Les anciens conservaient six mois le poisson frais, en le mettant dans la neige, au fond d'une glacière. Les Egyptiens ne mangeaient aucun des poissons qui n'ont point d'écailles.

Les Athéniens avaient pour poissons : la murène, la dorade, la vive, l'espadon, le pagre (genre de homard), l'alose, le thon, le congre, le glaucus (espèce de grande huître), le turbot, des maquereaux, des soles, des surmulets, des rougets, des sardines, des huîtres, des oursins et autres espèces plus communes.

Les Romains avaient fait une loi qui défendait aux marchands de poissons de s'asseoir jusqu'à ce qu'ils eussent vendu toutes leurs provisions, afin que cette incommodité d'être debout les rendît plus soumis et plus empressés de vendre à un prix raisonnable.

Montesquieu attribue la grande population de la Chine à l'usage fréquent du poisson ; il semble que la nature ait indiqué cette propriété en mettant dans chaque poisson une si grande quantité de germe reproducteur. Plusieurs savans natura-

listes se sont amusés à compter les œufs de certaines espèces : Petit, Bloch, Leuwenhœk, ont publié des calculs fort curieux à cet égard. Je ne les citerai pas tous, mais l'on en pourra juger par la liste suivante :

La femelle d'un saumon, pesant vingt livres, contenait 27,850 œufs. — La femelle d'un brochet moyen, 148,000. — La femelle d'une tanche de quatre livres, 297,200. — La femelle d'un maquereau, 546,681. — La femelle d'une carpe de neuf livres, 621,600. — La femelle d'une morue, 9,344,000.

Ce ne fut en France qu'au douzième siècle que des marchands réunis en compagnie entreprirent d'approvisionner de marée la capitale; alors s'établit la différence des harengères chargées de la vente du poisson de mer, et des poissonnières qui faisaient la vente du poisson d'eau douce. Ce ne fut aussi qu'au douzième siècle, sous le règne de Louis-le-Jeune, que l'on connut l'art de saler le poisson.

Il se vend annuellement à Paris pour 1,500,000 francs de poisson d'eau douce, et 6,000,000 de marée.

La proximité de la mer fait de Paris l'entrepôt des ports de l'Océan. Diverses espèces de poissons frais fournissent abondamment aux besoins quotidiens. Cependant il en est un plus grand nombre qui, jusqu'à ce jour, n'avait pu supporter le transport quelqu'accéléré qu'il fut. Les délicieux poissons de la Méditerranée semblaient ne devoir jamais paraître sur les tables de la capitale, malgré que Louis XV, par une ordonnance royale, eut accordé, à titre d'encouragement, une prime de 9,000 francs à celui qui pourrait faire

arriver à Paris une *dorade fraîche*; nul ne gagna cette récompense, au grand désespoir des Lucullus du siècle passé.

La chimie avait déjà fait nombre de découvertes pour la conservation des substances alimentaires, sans que celle-ci fût du nombre. Le célèbre M. Appert commença par mettre les végétaux en bouteilles ; la viande et le poisson vinrent aussi dans ses caves tenir compagnie au Champagne, et l'art culinaire ne connut plus les saisons. Ces essais encouragèrent à rechercher quelques moyens analogues pour obtenir de plus grands résultats; récemment la compagnie Rondy a obtenu un brevet d'invention pour le transport du poisson de mer frais, au moyen duquel l'Océan et la Méditerranée fournissent nos marchés de leurs produits encore palpitans. Partis dans les plus fortes chaleurs des ports de Dunkerque, Marseille et du lac de Genève, le poisson fut reconnu être, à son arrivée, dans un état de fraîcheur parfait. Il serait à désirer que le gouvernement, à l'exemple de Louis XV, encourageât des établissemens si éminemment utile.

A l'égard des poissons telle est notre doctrine :
Des poissons durs ou mous, les choix sont différens ;
Des mous, préférez les plus grands ;
Des durs, les plus petits ; la chair en est plus fine.
La truite, le brochet, la carpe, le saumon,
La tanche, le rouget, la perche, le goujon,
La sole, la merlue, la plie et la limande,
Avec une sauce friande,
Font moins regretter les jours gras ;
Chacun, dans la saison, fournit d'assez bon plats.
(*E. de S.*)

POISSON D'AVRIL. Donner un poisson d'a-

vril, c'est faire faire à quelqu'un une démarche inutile pour avoir occasion de se moquer de lui. Cette mauvaise plaisanterie n'a lieu que le premier jour d'avril. Les uns croient que l'on disait *passion d'avril*, en mémoire de la passion du Sauveur qui fut renvoyé d'Anne à Caïphe, de Caïphe à Pilate, de Pilate à Hérode et d'Hérode à Pilate, qui arriva à peu près à cette époque, et que la corruption du langage en a fait *poisson* au lieu de *passion*. D'autres personnes lui donnent l'origine suivante : Louis XIII faisait garder à vue, dans le château de Nancy, un prince de Lorraine, dont il n'avait pas à se louer ; le prisonnier trouva le moyen de tromper ses gardes et se sauva le premier jour d'avril en traversant la Meuse à la nage ; ce qui fit dire aux Lorrains que c'était un poisson qu'on avait donné à garder aux Français. Gilbert Cousin observe que, dans son temps, on appelait, en France, *poisson d'avril*, celui qui fait le métier infâme de débaucher les personnes du sexe, parce que le poisson dont il porte le nom parmi le peuple, est excellent à manger dans ce mois là.

POIVRE. Le poivre est originaire de l'île de Java. Il fut porté de la Cochinchine à l'île de France, en 1751, par M. Poivre, natif de Lyon, auquel nous devons aussi plusieurs autres épices. Avant cette conquête, la France achetait fort cher cette denrée aux Indes. Sa valeur lui avait fait attribuer plus de vertus que si elle eût été commune. C'était à qui en mettrait dans tous les alimens. Nous allons rapporter à l'appui ce qu'en dit M. Legrand d'Aussy dans l'*Histoire de la vie privée des Français :*

«De toutes les épiceries, le poivre est celle qui, de tout temps, a été la plus répandue dans le commerce, parce que c'est celle qui, de tout tems, a été la plus employée dans nos cuisines. Il y en a eu un où toutes portèrent le nom commun de poivre, et où les épiciers n'étaient connus que sous celui de *Poivriers*.

Au reste, cette grande consommation ne faisait qu'augmenter encore son prix; et ce haut prix est attesté par l'ancien proverbe : *cher comme poivre*, qui est parvenu jusqu'à nous. On ne sera point surpris, après cela, quand je dirai que c'était un présent d'importance, et l'un des tributs que les seigneurs ecclésiastiques ou séculiers exigeaient quelquefois de leurs vassaux ou de leurs serfs. Geoffroi, prieur du Vigeois, voulant exalter la magnificence de Guillaume, comte de Limoges, raconte qu'il avait chez lui *des tas énormes de poivre amoncelés sans prix, comme si c'eut été du gland pour les porcs*. L'échanson étant venu un jour en demander pour les sauces du comte, l'officier qui gardait ce magasin si précieux, *prit une pelle*, dit l'historien, *et il en donna une pelletée entière*.

Quand Clotaire III fonda le monastère de Corbie, parmi les différentes denrées qu'il assujettit ses domaines à payer annuellement aux religieux, il y avait trente livres de poivre. Roger, vicomte de Béziers, ayant été assassiné dans une sédition par les bourgeois de cette ville, en 1107, une des punitions que son fils imposa aux bourgeois, lorsqu'il les eut soumis par les armes, fut un tribut de trois livres de poivre à prendre annuellement sur chaque famille. Enfin, à Aix, les juifs étaient obligés d'en payer de même deux li-

vres par an à l'archevêque. C'étaient, disent les *Annales de l'église d'Aix*, Bertrand et Rostang de Noves, archevêques de cette ville, l'un en 1143, l'autre en 1283, qui avaient imposé aux juifs cette servitude.

De tout temps il y a eu des gourmands raffinés qui, non contents de se connaître en ragoûts, se piquaient encore d'en faire, et souvent le faisaient eux-mêmes à table, pendant le repas. Au XVIIe siècle, il y avait de ces *docteurs en soupers*, pour me servir de l'expression de Régnard, qui poussaient le zèle de leur talent jusqu'à porter toujours sur eux les épices d'assaisonnemens nécessaires.» M. Poivre ayant enrichi nos colonies du poivrier, la valeur en diminua chaque jour; les autres épiceries également naturalisées devinrent communes; les ragoûts cessèrent d'être composés par les gourmands de bon ton et les bonbonnières épicées laissèrent le champ libre aux tabatières.

Au poivre noir, soit entier, soit en poudre,
Donnez les flegmes à dissoudre;
Il aide à la digestion.
Pour l'estomac le poivre blanc est bon :
Il adoucit une toux violente,
Apaise les douleurs, et d'une fièvre ardente
Détourne le cruel frisson.

(*E. de S.*)

POLIPHAGE (c'est-à-dire : mangeur insatiable). Albinus engloutit, dans une matinée, cent bec-figues, cinq cents pêches, dix melons, vingt livres de muscat et quatre douzaines d'huîtres. Maximin mangeait quarante livres de viande par jour, et buvait huit bouteilles de vin. Le comédien Phagon mangea, dans un jour, devant l'em-

pereur Aurélien, cent pains ronds, un sanglier, un cochon de lait, et but vingt-quatre mesures de vin.

Théodoret parle d'une femme de Syrie, qui mangeait tous les jours trente poules et ne pouvait se rassasier. Guyon rapporte que Maximilien, présidant la diette d'Augsbourg en 1510, vit un homme si vorace, qu'il mangeait en un repas un veau et un mouton crus, encore disait-il qu'il mourait de faim.

Le maréchal de Villars avait un Suisse qui mangeait énormément. Le maréchal, un jour, le fit venir : « Combien mangerais-tu d'aloyaux? lui dit-il. » — « Ah! monseigneur, pour moi falloir pas beaucoup, cinq à six, tout-au-plus. » — « Et combien de gigots? » — « De gigots! pas beaucoup, sept à huit. » — « Et de poulardes? » — « Oh! pour les poulardes, pas beaucoup, une douzaine. » — « Et de pigeons? » — «Oh! pour ce qui est des pigeons, monseigneur, pas beaucoup, quarante, peut-être cinquante, selon l'appétit.» — « Et des allouettes? » — « Des allouettes! monseigneur, toujours..... toujours!...

Il y a peu d'années que parut en Saxe un homme que l'on a surnommé l'ogre de Wirtemberg, et qui était insatiable; il faisait profession de manger pour de l'argent; il dévora dans un jour un cochon et un mouton entier.

POMMES. A Rome, chaque espèce portait le nom de celui qui les avait fait connaître : ainsi, les manliennes de Manlius, les claudiennes de Claudius, les appiennes d'Appius, les cestiennes de Cestius; les mariennes de Marius.

Rouen est renommé pour ses gelées de pommes.

Après la pomme, allez en quelque lieu secret
Où vous puissiez en paix laisser votre paquet.
(*E. de S.*)

POMMES-DE-TERRE. Cet excellent légume, qui met les peuples à l'abri de la famine, fut rapporté de la Virginie (Amérique septentrionale) en Angleterre, par l'amiral sir Rawleigh, lorsqu'il fit la découverte de ce pays en 1584. En France, elles furent long-temps nommées *parmentières*, du nom du célèbre Parmentier qui, en 1786, en propagea la culture. Trois livres de pommes-de-terre équivalent, en matière nutritive, à une livre de pain. En 1793, les pommes-de-terre furent tellement considérées indispensables, qu'un arrêté de la Commune en date du 21 ventose, ordonne de faire le recensement des jardins de luxe, afin de les consacrer à la culture de ce légume; en conséquence, la grande allée du jardin des Tuileries et les carrés de fleurs furent cultivés en *pomme-de-terre*.

En 1816, après deux invasions successives, la France ressentit une disette qui fit augmenter le pain jusqu'à 13 sous la livre dans certains départemens; ce fut alors que les pommes-de-terre furent regardées comme bien précieuses, que la culture en devint générale et rendit toute disette désormais impossible.

Ce précieux légume reçut, à cette occasion, le surnom d'*oranges royales*, en mémoire de la restauration qui en avait fait apprécier l'utilité. La fécule de pomme-de-terre est employée par les fabricants de chocolat sous le titre de *sucre royal*, et entre dans la confection des chocolats communs; cette fécule est employée à une infinité

d'autres usages domestiques. Les fleurs de pommes-de-terre ont été récemment reconnues propres à teindre en jaune. Un membre du collége de médecine de Stockholm a découvert que les feuilles de la pomme-de-terre, séchées à un point convenable, donnent un tabac supérieur, pour le parfum, au tabac ordinaire. Si ce fait se confirme, quelle plante est capable d'être comparée à la pomme-de-terre; et quelle louange dans la bouche de cette femme qui s'opposait, de toute la force de ses poumons, à ce que l'illustre Parmentier fut élu à une fonction municipale en disant : « *Il ne nous ferait manger que des pommes-de-terre!*..... »

PORCELAINE. L'art de faire de la porcelaine paraît établi en Chine depuis fort longtemps; il est certain qu'il n'a pas été ignoré des Égyptiens, et qu'on travaillait en Égypte la porcelaine par les mêmes procédés que nous employons aujourd'hui. Cet art aura passé de ce pays en pays en Asie, d'où les Portugais l'importèrent en Europe, en 1517. La première fabrique fut établie en Saxe. Celle de Sèvres, près Paris, est très-renommée par des chefs-d'œuvre en ce genre. C'est le département de la Haute-Vienne qui fournit le *caholin*, ou terre à porcelaine qui alimente et la manufacture de Sèvres et les nombreuses fabriques du royaume.

PORTE. Les portes des Grecs s'ouvraient en dehors, et celle des Romains en dedans. On regarda chez ces derniers comme une marque d'honneur, la permission accordée à Marcus Valérius Publicola, d'ouvrir sa porte en dehors à l'usage des Grecs. Quelquefois, la porte n'avait

qu'un battant ; quelquefois elle en avait deux ou plusieurs. On appelait *fores* les portes que l'on ouvrait en dehors, *valva* celle qu'on ouvrait en dedans. Lorsqu'une porte appelée fores avait deux battans, on l'appelait *bifores*. Les portes des anciens ne roulaient pas sur des gonds, comme les nôtres ; mais elles se mouvaient par le bas dans le seuil, et par le haut dans le linteau, sur ce que nous nommons un pivot de porte, ou plutôt une *crapaudine*. A Rome, les grands tenaient toujours leurs portes fermées : les esclaves désignés par le nom de *janitores*, avaient particulièrement la fonction de l'ouvrir. Celles des tribuns restaient, au contraire, ouvertes, afin que chacun pût parler à toute heure à ces magistrats du peuple. Les premiers Romains plaçaient les figures de leurs dieux aux portes de leurs villes : leurs descendans y substituèrent celles des empereurs, et de-là vint l'usage d'y mettre les armes des princes à qui les villes appartenaient.

POTAGES. Les Gaulois, au rapport d'Athénée, mangeaient bouillie une partie de leurs viandes ; nul doute que ce fut eux qui pensèrent à mettre dans le bouillon des herbes *potagères*, ainsi que cela s'est pratiqué depuis ; nous voyons que ce nom subsistait dès le commencement de la monarchie, puisque Grégoire de Tours dit que Chilpéric lui offrit un potage fait avec de la volaille. Dans les poésies du XIIme et du XIIIme siècle, il est mention de potages *à la purée*, *au lard*, *aux légumes* et *au gruau*. Nos provinces méridionales, qui ont des amandiers et des oliviers faisaient des potages aux amandes et à l'huile.

Quand Duguesclin, défié par Guillaume de Blancbourg, alla combattre cet Anglais, il avala auparavant trois soupes au vin, en l'honneur des *trois personnes de la sainte Trinité*. En 1456, Taillevaut, cuisinier de Charles VII, nous apprend, dans son Traité sur cette matière, qu'il existait alors des soupes *à l'ognon*, *aux fèves*, *à la moutarde* : Platine cite les soupes aux raves, au fenouil, au coing, aux racines de persil, aux amandes, au millet, aux herbes, aux pommes, aux verjus, à la fleur de sureau, à la citrouille et au chenevis; les potages dit *zanzarelles*, les potages jaunes, faits avec du safran; les verts, faits avec des jus d'herbes; les blancs, faits avec du lait d'amande; il y en avait même *à la moutarde*. Tous ces différens noms leur étaient donnés parce que, parmi les divers ingrédiens dont ces potages étaient composées, il entrait quelques grains de chenevis ou de moutarde.

Mais, de tous les potages, celui qui a le plus de faveur et qui l'a conservée le plus long-temps, est le potage au riz: il en est fait mention dans nos anciens fabliers et romanciers. Par les statuts de la réforme de saint Claude (année 1448), ce mets est accordé en carême aux religieux *trois fois la semaine*. Au XVIme siècle, c'était, selon Champier et Beaujeu, le potage de distinction; et il n'y avait point de festins, même dans la classe des paysans; où on ne le servît. Les potages aux macaronis, aux lasagnes, aux vermicelles, étaient connus au XVIme siècle; la panade l'était aussi. Le potage aux ognons farcis, les bisques; un potage fait avec du jus de citron, du verjus et des jaunes d'œufs, sont nommés par Boileau *soupe à l'écu d'argent*, parce que le traiteur qui les avaient

inventés, avait un écu d'argent pour enseigne. Il était aussi d'usage de servir plusieurs potages à la fois; c'était à celui qui en confectionnerait de plus délicats; si bien que ce mets devint très-recherché et très-coûteux. Ce faste alla même si loin, qu'en 1304, un Concile de Compiègne voulant le réprimer, au moins chez les ecclésiastiques, défendit à ceux-ci d'avoir, dans leurs repas, plus de *deux plats* et plus *d'un potage*. Néanmoins, s'il leur survenait un étranger, il leur était permis alors d'ajouter à leur ordinaire un entre-mets. Il y avait même un cas où ils n'étaient plus astreints au réglement du Concile; c'était celui où ils auraient eu à recevoir chez eux un roi, un comte, duc ou baron; en un mot, un personnage de haute qualité. Il en fut de cette ordonnance, comme de mille autres. L'auteur du *Modus et Ratio*, ouvrage fait en 1342, déplorant le luxe de son temps, nous peint la table d'un archevêque garnie de cinq ou six soupes différentes, toutes variées en couleurs, toutes assaisonnées de sucre et parsemées de graines de grenades. Il était d'usage alors de semer sur la soupe de la graine de grenades; plus tard ce furent des herbes aromatiques séchées et réduites en poudre, telles que marjolaine, sauge, thym, basilic, sarriette, hysope, beaume franc, etc.; tous ces potages aromatisés ne sont plus de mode; le consommé, la julienne, les potages au croûton, à la purée, au vermicelle, au riz et au pain suffisent à nos gourmets, qui ne font plus consister le luxe de la table dans le nombre des *potages*.

POT-DE-VIN. Sous le règne de Charlemagne, après un baptême, un mariage, ou un en-

terrement, on donnait aux prêtres le pot-de-vin du curé ; à la future, avant le mariage, le vin de noce ; à son procureur, après un procès, le vin de clerc ; au maire de la ville, où l'on prenait domicile, le vin de bourgeoisie. Ce vin se donnait en nature. Lorsqu'on ne donna plus de vin, on n'en conserva pas moins l'usage de ce qu'on appelle donner un pot-de-vin à la suite d'un marché, mais ce fut en espèces.

POULE. Elle est originaire de l'Inde ; répandue sur presque tous les points du globe, elle offre différentes variétés assez remarquables. En Turquie, son plumage est très-riche ; en Chine, il y en a qui ont de la laine ; en Perse, l'on en voit qui n'ont point de queue ; il y en a quelques-unes de cette espèce en France ; dans quelques contrées de l'Inde, elles ont la chair et les os noirs ; cependant elles sont très-bonnes à manger.

Les Déliens ont les premiers engraissé des poules. Ce fut d'eux que vint cette fureur de dévorer des oiseaux chargés d'embonpoint et arrosés de leur propre lard. La loi de C. Frannius, consul, onze ans avant la troisième guerre punique, fait voir que cet abus est le premier qui ait été interdit par les lois somptuaires : elles défendaient qu'on servît aucune autre volaille qu'une seule poule de basse-cour. Cet utile animal est la providence des gens de la campagne dont la nourriture est peu variée. Henri IV en était tellement persuadé, que tout son désir était que, sous son règne, chaque Français pût mettre *la poule au pot*. Jeune, sa chair est très-bonne et se digère facilement.

POULE-D'EAU. Les poules-d'eau, pour être bonnes, doivent être choisies bien jeunes et bien grasses; elles ont presque toujours un goût de poisson qui demande à être corrigé par les assaisonnemens convenables: difficiles à digérer, elles conviennent aux tempéramens robustes.

POULE-D'OR. Il n'est aucun oiseau en Europe que celui-ci ne surpasse en agrément; la vivacité du rouge, du jaune, dont il est diapré, le panache de la tête, les nuances de la queue, la variété dans les couleurs de ses aîles, la juste proportion de son corps, lui ont fait sans doute donner le nom de poule-d'or. Sa beauté et sa chair, qui égale en délicatesse celle du faisan, fait que l'Europe envie à la Chine sa possession.

PRODIGALITÉ. Assuérus, roi de Perse, traita, pendant six mois, tous les princes et gouvernans de ses États, et tint, pendant sept jours entiers, des tables couvertes pour tout le peuple de la grande ville de Suze. Jules-César mangeait quelquefois en un seul repas le revenu de plusieurs provinces. Esope Claudius, le plus célèbre des tragédiens romains, et de qui Cicéron prenait des leçons de déclamation, paya 600 livres un seul plat composé d'oiseaux, qui tous avaient appris à parler et à chanter. Tout le monde connaît la magnificence des banquets de Lucullus; le luxe et les prodigalités d'Antoine et de Cléopâtre. Néron tenait table depuis midi jusqu'à la nuit avec des dépenses monstrueuses; il jouait dix mille écus d'un seul coup de dé. Vitellius faisait quatre repas par jour, et dans tous ceux qu'il prenait chez ses amis, on ne dépensait pas

moins de dix mille écus. Celui que lui donna son frère est célèbre : on y servit deux mille poissons d'élite, sept mille oiseaux engraissés, en un mot, tout ce que la terre et les deux mers peuvent fournir de plus délicat. L'empereur Géta se fit servir, durant trois jours consécutifs, toutes sortes de mets par ordre alphabétique. Héliogabale traita douze de ses amis d'une manière incroyable : il leur fit donner à chacun des animaux en vie de l'espèce de ceux qui avaient été servis ; il voulut qu'ils emportassent tous les vases de cristal, d'or et de pierreries dans lesquels ils avaient bu ; et il est à remarquer qu'il en faisait donner de nouveaux chaque fois qu'ils demandaient à boire. Il leur mit sur la tête une couronne entrelacée de feuillages d'or, et leur donna, à chacun, un char superbe et bien attelé pour s'en retourner chez eux. Jamais il ne mangeait de poisson quand il était près de la mer ; et quand il en était éloigné, il s'en faisait servir en eau marine.

Ces excès ont été vus dans des temps plus voisins de nous. Au rapport de Pie III, Sindrigile, duc de Lithuanie, ne faisait jamais de repas où on ne servît trente sortes de viandes, et il restait six heures à table. Le cardinal S. Sixte traita la fille de Ferdinand, roi de Naples, avec des dépenses incroyables : on donna à laver avec de précieuses odeurs, à tous les changemens de service; et au moyen de la diversité et de la disposition des mets, on vit représenter, sur les tables, les travaux d'Hercule et une partie des Métamorphoses. Les mœurs anglaises sont peintes dans le menu d'un repas extraordinaire donné par l'évêque d'Exeter, lors de sa promotion à l'archevêché d'Yorck. On y consomma : 300 sacs de farine, 300

pièces de bière, 104 de vin, une pipe de vin aromatisé, 80 bœufs gras, 6 taureaux, 1,000 moutons, 300 cochons, 3,000 veaux, 3,000 oies, 2,000 chapons, 300 cochons de lait, 100 paons, 200 grues, 200 chevreaux, 2,000 poulets, 4,000 pigeons, 4,000 lapins, 4,200 canards, 400 hérons, 200 faisans, 500 perdrix, 4,000 bécasses, 400 pluviers, 1,000 aigrettes, 600 daims et chevreuils, 1,056 pâtés chauds, 4,000 froids, 1,000 plats de gelées diverses, 4,000 de pâtisserie, 1,100 flancs chauds et froids. Il y avait 1,000 domestiques, 82 cuisiniers et 55 officiers de bouche.

Dufresny, auteur, acteur et l'un des trois dissipateurs que Louis XIV se disait hors d'état d'enrichir, reçut un jour 2,000 écus du roi. Il n'eut pas plutôt touché cette somme qu'il alla trouver un ami pour délibérer ensemble sur l'emploi qu'ils en feraient : après de mûres réflexions, il fut arrêté que chacun d'eux prélèverait de quoi s'habiller, et que le surplus serait employé à faire un repas dont il serait parlé. Ils allèrent chez un fameux traiteur, à qui ils ordonnèrent de tenir prêt pour le lendemain matin, une très-grande quantité d'œufs frais, cinquante épaules de veau et une centaine de carpes : des œufs frais, ils firent faire un potage au petit lait ; ils ne prirent de toutes les épaules de veau que le morceau délicat que l'on appelle la noix, et des carpes, que les langues dont on leur fit un ragoût au coulis de perdrix et d'écrevisses ; ils distribuèrent aux pauvres le surplus.

PRUNES. Les prunes furent apportées de Syrie et de Damas, par les Croisés. Celles de *Reine-Claude* doivent leur nom à la première femme de

François Ier, fille de Louis XII. On lit que cette bonne reine Claude «*fit greffer de cet arbre dans son jardin pour en bailler à tous*,.» Celles de *Mirabelle* ont été apportées en Provence, puis en Lorraine, par le roi René ; quant à celles de *Monsieur*, on les nommait ainsi parce que Monsieur, frère de Louis XIV, les aimait beaucoup. Si chaque souverain eût introduit un bon fruit dans sa patrie, l'immortalité lui eût été acquise à bon droit.

Fraîche ou sèche, la prune offre un double profit,
Car elle lâche et rafraîchit. (*E. de S.*)

PRUNEAUX. Les pruneaux sont des prunes séchées au four, et quelquefois au soleil ; les meilleurs espèces, propre à cela, sont les prunes de *brignoles*, les *couetches*, et celles de *damas*. Les pruneaux de Tours sont les plus estimés, ils sont ordonnés à presque tous les convalescents.

PUNCH. A l'eau-de-vie, au rhum, au kirch, au vin, n'est autre chose qu'une de ces liqueurs dans laquelle on met du sucre et des tranches de citron, de la muscade ou de la canelle : on met ensuite le feu aux liqueurs qui, par-là, deviennent un composé excellent. Nos voisins, les Anglais, ont un goût particulier pour les punchs ; on peut en juger par celui que donna sir Edward Russel, commandant en chef des forces britanniques, le 25 octobre 1694 ; ce bol de punch, le plus extraordinaire dont on ait jamais entendu parler, fut préparé dans le vaste bassin de marbre du jardin de sa maison : quatre barriques d'eau-de-vie, huit barriques d'eau clarifiée, 25 mille limons, quatre-vingts pintes de jus de citron, treize quintaux de sucre de Lisbonne, cinq livres de muscade, 300 biscuits et enfin une

pipe de vin de Malaga furent versés dans le bassin ; un dais avait été élevé au-dessus afin de le garantir de la pluie, et on avait construit, en bois de rose, un batelet dans lequel un mousse, élégamment habillé, appartenant à la flotte, voguait sur le punch même, et en servait à la compagnie, composée de plus de six mille personnes.

Le punch se boit ordinairement chaud ; cette liqueur est très-fortifiante et très-agréable : elle convient beaucoup après les grandes fatigues, pour rappeler la transpiration qui pourrait avoir été supprimée par l'humidité, le froid et la pluie. On peut en boire plusieurs verres sans crainte qu'elle fasse mal.

Q

QUAS. Le quas est une liqueur d'un usage très-répandu en Russie, et particulièrement utile aux flottes et aux armées de cet empire ; elle tient le milieu entre la petite bière, *small-beer* et le *wonder anglais*. Il est moins agréable. On obtient le quas, ajoute M. le docteur G., en faisant dissoudre dans l'eau des galettes qu'on a formées avec partie égale de drèche et de farine de riz ou de seigle ; avec une partie de galette et six d'eau, on obtient dans les vingt-quatre heures un breuvage léger, piquant, acidulé, qui est en même-temps nourrissant et un excellent anti-scorbutique.

QUATRE-EAUX ANTI-PLEURÉTIQUES. Ces quatre-eaux sont celles de *chardon-béni*, de *coquelicot*, de *pissenlit* et de *scobieuse*. A défaut des trois dernières, on peut les remplacer par

celles de *bourrache*, de *buglose* et de *grateron*.

Quatre-Eaux cordiales. Les quatre eaux cordiales sont celles de *buglose*, de *chicorée*, d'*endive* et de *scabieuse*.

QUATRE-FLEURS carminatives ou propres pour chasser les vents. Ce sont celles d'*anet*, de *camomille*, de *matricaire* et de *mélilot*.

QUATRE SEMENCES. L'on compte quatre grandes semences froides, qui sont : *les graines de melon*, de *citrouille*, de *concombre* et de *courge*, et quatre grandes semences chaudes, qui sont : le *fenouil*, le *curnin*, le *carvi* et *l'anis*,

Quatre petites semences froides ; celles de *chicorée*, de *laitue*, *d'endive* et de *pourpier ;* quatre petites semences chaudes ; celles d'*ache*, d'*ammi*, de *daucus* et de *persil*.

R

RADIS, ou Petite-Rave, originaire de la Chine. Les raves offrent cinq variétés différentes ; les radis en offient plus de dix. Le radis a, à peu près, la forme du navet ; mais il n'a pas son goût sucré ; il est au contraire piquant et excite l'appétit ; on le mange cru et en hors-d'œuvre. Il y a des radis blancs, des roses et des rouges : les radis roses sont les plus délicats. Ceux que l'on fait venir sur couche sont plus tendres et moins piquants que ceux qui viennent en pleine terre. Nous lisons dans les Capitulaires de Charlemagne, que le radis faisait partie des plantes potagères que le monarque recommandait aux régisseurs de ses terres de cultiver.

Les radis sont apéritifs, atténuans et anti-scorbutiques ; ils provoquent les urines et sont bienfaisans dans la pierre et dans la gravelle. Le suc exprimé de sa racine et de ses semences, pris le matin avec du miel, est très-bienfaisant, surtout si on le boit après un verre de petit-lait ; il soulage beaucoup dans les toux invétérées et pituiteuses. Enfin l'usage journalier du radis peut guérir des hydropisies commençantes.

RAIFORT, ou Gros Radis Noir. On en compte deux espèces, le cultivé et le sauvage. La racine du cultivé est grosse, charnue, d'un brun noir en dehors et très-blanche en dedans ; elle est d'un goût âcre et mordicant. Pour qu'il soit meilleur, on le coupe par rouelles, une ou deux heures avant de le servir ; on couvre chaque rouelle de sel égrugé, puis on les remet les unes sur les autres ; cela leur fait jeter une eau âcre et les rend plus douces à manger.

Le raifort a les mêmes inconvéniens que la vraie rave, il est également venteux et cause des rapports, même des maux de tête quand on en mange trop.

RAIFORT SAUVAGE, ou Moutardelle. Il croît naturellement aux lieux aquatiques. Les gens de la campagne mangent sa racine comme celle du raifort cultivé. On en met dans les ragoûts auxquels on veut donner un haut goût.

Lorsque sa racine est séchée, on la râpe et on en fait une espèce de moutarde, que l'on nomme *moutarde des capucins*, ou plus communément, *moutarde des Allemands*. Pour multiplier cette plante, on la coupe par quartier comme la pom-

me-de-terre. Le raifort sauvage est apéritif et anti-scorbutique.

RAISIN. Fruit à grappe de la vigne, originaire d'Asie et naturalisé dans la presque totalité de la France. On en compte un grand nombre d'espèces et de variétés qui diffèrent de couleur, de saveur, et de grosseur. Ceux propres à faire le vin, sont : le *bourguignon*, le *meunier*, le *morillon*, le *saumoireau*, le *fromenteau*, le *gamet*, le *meslin* et le *noireau*. Les raisins préférés pour la table sont le *précoce*, le *corinthe*, le *malvoisie*, l'*olivet*, le *chasselas* (précoce, doré, musqué, violet), le *ciotat*, le *muscat* (doré, noir, violet, d'Alexandrie).

Le raisin est, selon Galien, le premier de tous les fruits d'automne ; le plus nourrissant de tous ceux qui ne se gardent point et celui dont le suc est le moins malfaisant, lorsqu'il est parfaitement mûr. Tissot rapporte que des soldats attaqués de dissenteries rebelles, ayant été transportés dans une vigne, ils se rétablirent en peu de temps, par l'usage des raisins qu'ils y mangèrent en abondance. On fait principalement usage en médecine des raisins *secs* ; les plus gros sont ceux de *Damas*, et les plus petits, ceux de *Corinthe*. Ils sont bienfaisans dans la toux, relâchent et facilitent l'expectoration du phlegme.

Richard-Cœur-de-Lion, n'étant encore que duc de Guyenne, ayant assemblé les notables, fit rendre cet édit mémorable : « Quiconque prendra une grappe de raisin dans la vigne d'autrui paiera *cinq sous*, ou *perdra une oreille.* » Cet édit est de 1175, et nous apprend qu'une oreille de Gascon

valait alors cinq sous; elles ont renchéri depuis. On croit généralement que ce fut un grain de raisin qu'il ne put avaler qui causa la mort d'Anacréon, environ 437 ans avant J.-C. Ce qu'il y aurait de consolant, c'est que le chantre joyeux des festins serait mort à la suite d'un repas.

A la noix, joignez les raisins :
Si le raisin sec à la rate est contraire,
Aux poumons il est salutaire.
Contre la toux, contre les maux de reins,
C'est un remède très-facile.
Outre qu'on en fait de bons vins,
On peut encore le rendre utile :
Pour un foie échauffé, contre une ardeur de bile,
Enlevez-en la peau, tirez-en les pépins.

(*E. de S.*)

RAISINÉ. Le raisiné est fait avec du vin doux bouilli et réduit à moitié, dans lequel on met souvent des fruits tels que les poires dites le *bouvard*, le *martin-sec*, le *franc-réal*, le *bon-chrétien-d'hiver*, la *lampe*, le *messire-jean*, et la poire de *rousselet*, s'alliant très-bien avec les principes du moût et développant beaucoup de matière sucrée par la cuisson. On fait aussi du raisiné au cidre et au poiré dans les pays qui ne récoltent point de raisin. Le raisiné le plus répandu dans le commerce est le raisiné de Bourgogne; c'est une substance très-salutaire, et qui a l'avantage d'offrir des ressources à la classe la moins aisée du peuple, puisqu'il ne faut point ou peu de sucre pour le préparer.

RAMPONNEAU. C'est le nom d'un fameux cabaratier de la Courtille qui avait pour enseigne un Tambour; et qui, en 1760, avait trouvé le moyen de donner son vin à un sou par pinte meilleur mar-

ché que ses confrères ; il n'en fallut pas davantage pour attirer la foule chez lui. « Ramponneau, dit Mercier dans son *Tableau de Paris*, a mérité de devenir célèbre aux yeux du peuple, et le peuple n'est jamais ingrat. Il abreuvait la populace altérée de tous les faubourgs, à trois sous et demi la pinte ; modération étonnante dans un cabaretier, et qu'on n'avait pas encore vue jusqu'alors. Une affluence extraordinaire rendit son cabaret trop étroit ; et l'emplacement s'élargit bientôt avec sa fortune. Je ne parlerai point ici des princes qui le visitèrent..... Il enrichit la langue d'un mot nouveau, et comme c'est le peuple qui fait la langue, ce mot restera. On dit *ramponner*, pour dire boire à la guinguette hors la ville, et un peu plus qu'il ne faut.»

RAT. A Arrakan, près du Gange, les naturels mangent des rats, des souris et des serpens. Les rats, sous le nom de *hamster*, sont un mets recherché dans le Brandebourg. En France on mange les rats d'eau. Les chats, les rats et les souris, furent souvent une précieuse ressource pour les habitans des villes en proie à la famine. Buffon rapporte que pour peu que la faim les presse, ils se mangent entre eux, en commençant par la cervelle. On dit qu'il suffit, pour les détruire, de prendre un rat vivant, de lui coudre le derrière et de le lâcher ; la rage qu'il éprouve le porte à dévorer tous les rats qu'il rencontre. L'on attribue à la cendre du rat, mêlée dans la boisson, la propriété d'arrêter l'incontinence d'urine, maladie assez commune chez les enfans.

RAVE. La rave proprement dite, que quelques auteurs nomment rave *mâle*, est ordinaire-

ment ronde, très-grosse, et s'étendant beaucoup en large. La rave femelle est oblongue, et plus délicate que la première. L'une et l'autre croissent quelquefois à une grosseur prodigieuse. Pline et Tragus disent avoir vu des raves mâles qui pesaient jusqu'à quarante livres chacune; et Amatus rapporte qu'il en a vu qui pesaient plus de cinquante et soixante livres. Il paraît probable que le navet offert en présent au czar moscovite était bien proche parent de ces corpulentes raves, qui au reste ont à peu près les mêmes vertus. (*Voyez* NAVET.)

RAYE. Ce poisson ayant besoin d'être mortifié pour être plus tendre, le transport du port de mer à Paris ajoute à sa qualité. Son nom, en latin, *raya*, *radio* (rayon), vient de ce qu'elle a sur le dos des figures d'étoile, ou l'intérieur de sa chair divisée en raies, peut bien tout naturellement le lui avoir donné. Une des espèces les plus estimées est la raye bouclée. Elle est d'une couleur noirâtre, plus petite que les autres, plus tendre et d'un meilleur goût. La raye nourrit beaucoup, mais elle est naturellement un peu dure et difficile à digérer. C'est pourquoi il convient de la laisser mortifier quelque temps avant de la manger.

REGLISSE, en latin *Glycyrrhiza*. Sous le nom de réglisse on distingue trois espèces de plantes, savoir : la réglisse étrangère, la réglisse vulgaire, et la réglisse sauvage. La racine de réglisse qui venait autrefois de la Calabre, de l'Italie, de l'Espagne, de l'Allemagne, est aujourd'hui cultivée en France, particulièrement dans le midi.

La racine de réglisse est jaune en dedans et d'un brun roussâtre en dehors, de la grosseur du petit doigt. Elle a une saveur douce et sucrée, on en fait usage dans les toux sèches. Elle adoucit les douleurs de poitrine. On la prescrit dans presque toutes les tisanes pour leur donner un goût plus agréable.

La réglisse sauvage vient sans culture, on la dit très-apéritive. Le suc de réglisse noir est extrait de la plante, celui qui a le plus de renommée vient, dit-on, de l'Italie et de l'Espagne ; la chaleur de leur climat permet, au bout de trois ans, de livrer cette racine au commerce.

RENARD (*vulpes*). Tous les auteurs français qui ont parlé du renard, jusqu'au commencement du XIII[e] siècle, ne nommaient cet animal que *goupil*, *voulpil*, du mot latin *vulpes*. Avant ce temps, le mot de renard ne se trouve dans aucun de nos manuscrits ; et l'on prétend qu'il nous est venu d'un nommé Rainard, ou Réginald, comte de Sens, politique rusé et grand hypocrite ; comme on lui supposait le caractère du renard, deux poètes du temps donnèrent son nom à cet animal, et ce nom a été substitué depuis, dans notre langue, à celui de *voulpil*. (Saint-Foix; tome IV, p. 408.)

Cet animal sauvage est particulièrement tué pour sa fourrure, qui, en hiver, est de toute beauté. Cependant en ayant la précaution de l'exposer à la gelée, sa chair devient mangeable. On la recommande aux personnes atteintes de phtysie. Sa graisse est émolliente, résolutive et fortifiante.

RENNE. Si l'Arabe a le navire du désert (le

chameau), l'Européen le cheval et le bœuf, les Lapons qui habitent des régions glacées qui semblent disgraciées de la nature, ont pour subvenir à leurs besoins le renne. Il remplace à lui seul tout le profit que nous tirons du cheval, du bœuf et de la brebis. Attelé à la voiture ou aux traînaux, il fait trente lieues par jour. Sa femelle donne un lait plus substantiel que celui de la vache; sa chair est très-bonne à manger; son poil fait une excellente fourrure et sa peau, passée, devient un cuir souple et durable. Sa nourriture, pendant l'hiver, est une mousse blanche qu'il sait trouver sous la neige; en été, il vit de boutons et de feuilles d'arbres. Les plus riches Lapons ont des troupeaux de quatre à cinq cents rennes. Les plus pauvres en ont dix ou douze. La seule dot d'une fille, lorsqu'on la marie, est un certain nombre de rennes. Cet animal a la tête chargée de bois, ainsi que le cerf, mais en plus grande quantité, ce qui lui est plus nuisible qu'utile.

REPAS. Dans les provinces du royaume de France on fait, de temps immémorial, quatre repas. Chaque génération croît, vit et meurt en observant cet usage. Il n'en est point ainsi dans les grandes villes, à Paris surtout où rien n'est stable, où tout est subordonné au caprice de puissances éphémères ou à l'intérêt personnel, l'heure des repas a souvent varié : sous le règne de Louis XII on dînait à huit heures du matin; puis l'on dîna à neuf et on soupa à cinq heures du soir. Sous François I[er] on disait :

> Lever à cinq, dîner à neuf,
> Souper a cinq, coucher à neuf,
> Fait vivre d'ans nonante-neuf.

Malgré la sagesse de ce précepte, le caprice fit changer ces heures ; sous les règnes d'Henri IV, de Louis XIII et de Louis XIV, on se mit à dîner à onze heures du matin; sous Louis XV on dîna à deux heures, et cette coutume se maintint jusqu'à la révolution. Une loi ayant établi que le travail des bureaux aurait lieu de neuf heures du matin à quatre heures du soir, on déjeûna à neuf heures et on dîna à quatre. Aujourd'hui, on déjeûne à onze heures et on dîne de cinq à six. Cette marche rétrograde fit dire plaisamment à un de nos auteurs que pour peu que cela continue, on dînerait le lendemain.

On peut assurer, sans crainte d'être démenti, que Paris est la ville de France où l'on est le moins occupé des repas. La sobriété existe à un tel point parmi nombre d'employés, qu'ils ne prennent le matin qu'un petit pain et un verre d'eau ou de vin, avec lequel ils attendent cinq heures du soir pour dîner.

Buvez en commençant, vous suivrez un usage
Qui ne peut être que fort sage.
Par un verre d'abord l'œsophage arrosé,
A ce qu'on mange ensuite ouvre un passage aisé.
Du bain entrez au lit; mais en sortant de table,
Restez debout ou marchez quelques pas;
Un peu de froid rendra l'estomac plus capable
De digérer votre repas.

(*E. de S.*)

REQUIN, ou REQUIEM. Le requin est le plus grand et le plus redoutable des *chiens de mer*; c'est un animal vivipare à nageoires cartilagineuses, du genre des squales; il est d'une prodigieuse grandeur. Le requin des mers d'Afrique a

jusqu'à vingt-cinq pieds de longueur et quatre pieds de diamètre ; c'est le plus vorace et le plus goulu de tous les poissons ; sa gueule est armée d'un appareil de six rangs de dents formant, suivant Stenon, un total de deux cents; ces dents sont disposées de façon qu'il s'en trouve toujours de prêtes à prendre la place de celles tombées par vieillesse ou par accident. Rondelet dit avoir vu de ces poissons qui pesaient plusieurs milliers. A Nice et à Marseille, on en a pris qui avaient dans leur estomac, des hommes entiers. Les Normands l'ont surnommé *requiem* ; l'on a remarqué que, malgré sa voracité, il préfère un nègre à un blanc et un chien à un nègre.

M. Anderson dit que le requin est assez commun sur les côtes d'Islande; mais l'on n'en prend, dit-il, que la plus grande espèce, pour en tirer la graisse et le foie ; ce foie est divisé en deux lobes ; son ovaire est aussi fort grand, et les Norvégiens en font de fort bonnes omelettes qu'ils appellent *haakage*. Sa graisse a la qualité singulière de se conserver long-temps, et de durcir en séchant, comme le lard de cochon, aussi les Islandais s'en servent au lieu de lard et la mangent avec leur *stocfisch* ; mais ordinairement on la fait bouillir, pour en faire de l'huile; la chair desséchée et ensuite cuite est assez bonne à manger. Sur nos côtes, et particulièrement celle de la Méditerranée où cet animal se trouve abondamment, on en mange lorsqu'on n'a rien de meilleur ; mais il est dur, coriace, maigre, gluant et difficile à digérer.

Les nègres de la Côte d'Or ne mangent de la chair du requin que lorsqu'elle commence à puer ; ils lui trouvent alors un goût exquis.

RESTAURATEUR. Ce fut vers le milieu du siècle dernier qu'un nommé Boulanger établit à Paris, rue des Poulies, le premier restaurant. On lisait sur sa porte cette devise, qui était une application peu respectueuse d'un livre respectable : *Venite omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos.*

Il vendait des bouillons ou consommés, des volailles au gros sel et des œufs frais ; le tout servi sur des petites tables de marbre, comme dans les cafés. A son imitation s'établirent bientôt d'autres restaurateurs ; on en trouve aujourd'hui partout. C'est le rendez-vous de la bonne société. Les noms de Véry, de Véfour, et des frères Provençaux sont devenus universels. Rien de plus plaisant que le style des garçons restaurateurs. « Garçon, du bouilli. — Un bœuf à monsieur... Voulez-vous de la sauce ? — Non. — Un bœuf au naturel...» Le bœuf arrive ; il n'est personne qui, pour peu qu'il ait d'appétit, ne puisse manger une douzaine de ces bœufs. Vous demandez des côtelettes : « Tout à l'heure, vous êtes sur le gril. Voyez-donc si j'aurai bientôt mes goujons ? — Monsieur, vous êtes dans la poële. — Et mon tronçon d'anguille ? — Un moment, on vous écorche... Et c'est ce qu'il y a de plus vrai dans tout cet espèce d'argot. On porte à plus de neuf cent vingt-sept le nombre des restanrateurs de la capitale.

RHINOCÉROS. Ce monstrueux animal est originaire d'Afrique. C'est le plus curieux et le plus grand de tous les animaux quadrupèdes après l'éléphant. On le trouve dans les déserts de l'Afrique et de l'Asie. Le rhinocéros a, depuis la par-

tie supérieure du dos jusqu'à terre, environ six pieds de hauteur et depuis le bout du museau jusqu'à la queue près de douze pieds de longueur; le tour de son corps est égal à sa longueur. Il a la tête oblongue, grosse et assez semblable à celle du sanglier, excepté le museau qui est rond; il porte sur le nez une et quelquefois deux cornes, ayant jusqu'à trente pouces de longueur, elles sont arquées vers le dos; sa peau est très-épaisse, d'un gris-brun: elle est couverte partout, excepté à la tête et sous le ventre, de durillons élevés au-dessus de la peau de plus d'une ligne. Cet animal n'a de poils qu'à la queue et aux oreilles. Le poids total de celui qu'on a pesé à Stuttgard était de cinq mille livres. Pline attribue à Pompée d'avoir le premier fait voir aux Romains un rhinocéros, puis on les introduisit dans le cirque où on les faisait combattre avec un éléphant, un ours ou un taureau et quelquefois un gladiateur. Ces genres de combats plurent tant au peuple, qu'ils eurent souvent lieu par la suite. Les anciens attribuaient à la corne du rhinocéros une foule de propriétés imaginaires, telle que de suer ou de se fendre, si on y met un breuvage empoisonné, de bouillir le bon vin, dès qu'on l'y versait, d'être, à l'intérieur, remplie des plus riches figures d'hommes, d'oiseaux, de chèvres, etc.

Une des raisons qui concourrent encore au grand prix de cette corne, même dans les Indes, c'est sa dureté extraordinaire, qui permet qu'on en fasse des ouvrages sculptés de toute beauté et de très-longue durée.

Le sang desséché et mêlé dans une tasse de thé ou de café, passe au Cap pour être efficace contre

les obstructions. Les Maures indiens, dit Bontius, mangent avec plaisir la chair du jeune rhinocéros : mais quant il est vieux (environ cent ans), cette chair est si dure et si coriace, qu'il faut avoir de bonnes dents pour en manger. Ses habitudes sont assez semblables à celles de l'éléphant. (*Voyez* ÉLÉPHANT.)

RIPAILLE, très-agréable chartreuse devenue célèbre par la retraite d'Amédée, qui fut antipape sous le nom de Félix V, et par la joyeuse vie qu'il y mena. Cet Amédée Ier, duc de Savoie, après la mort de son épouse, remit ses États entre les mains de Louis, son fils aîné, l'an 1439, et se retira à Ripaille, lieu solitaire des appartenances d'un prieuré de l'ordre de Saint Maurice, jadis fondé par ses prédécesseurs, et rebâti par lui-même au rivage du lac de Genève, à une demi-lieue de la ville de Thonon. Il prit l'habit d'ermite de l'ordre de Saint-Maurice, retenant seulement pour le service de sa personne et de quelques seigneurs qui s'y étaient confinés avec lui, vingt de ses serviteurs, qui le traitaient, non de racines et d'eau claire, aliment et breuvage ordinaires des ermites, mais de viandes fort exquises et de vin très-délicieux, pour satisfaire non-seulement à la nécessité, mais aussi à la volupté; d'où on a tiré ce terme si commun par toute la France : *Faire ripaille, pour dire faire grande chère et mener vie de gouliafre et de goulu.*

RIZ. Originaire de l'Orient, le riz est, après le pain, la nourriture la plus saine et la plus universellement répandue ; les peuples de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique, font presque tous un usage ordinaire du riz et s'en trouvent fort bien.

Ils font aussi dans certains pays, un vin de riz qui est d'un blanc ambré, et d'un goût aussi agréable que celui du vin d'Espagne ; cette boisson enivrante est très en usage à la Chine, où le riz est la base de la nourriture des habitans. Le riz que l'on consomme en France vient de l'Italie, du Piémont et de la Caroline (Amérique).

Un peu astringent, le riz bien préparé et auquel on ajoute un peu de safran, présente un aliment peu coûteux, très-sain, spécialement pour les personnes qui font beaucoup d'exercices.

Riz de pomme de terre. Madame Chauveau de la Miltière est parvenue à tirer de la pomme de terre, du riz, du sagou et de la semoule. Ces farineux sont tellement nutritifs, que quatre onces par jour mises dans du lait ou du bouillon, suffisent pour nourriture. Le riz de pomme de terre imite assez bien le riz de Caroline et celui de Piémont, lorsqu'il est cuit; on en met la huitième partie dans le lait ou le bouillon: une demi-heure d'ébullition suffit pour sa cuisson. Le sagou s'emploie en en mettant une dixième partie, la semoule, une douzième ; dix à douze minutes d'ébullition suffisent pour la cuire.

ROGER-BONTEMPS. Cette expression proverbiale vient d'un seigneur nommé *Roger*, de la maison des *Bontemps*, fort illustre dans le Vivarais. Il fut très-estimé pour sa valeur, sa belle humeur et sa bonne chère ; on se fit une gloire en ce temps-là de l'imiter en tout, et plusieurs se firent, par honneur, appeler *Roger Bontemps;* ce qui, dans la suite, s'est étendu à tous ceux qui passent la vie agréablement et sans souci.

ROI DE LA FÈVE. Anciennement le titre de roi était très-prodigué ; il y avait un roi de la *Basoche* (c'est ainsi qu'on nommait, avant la révolution, la communauté des clercs du parlement de Paris), un roi des *Ribauds* (ce prétendu monarque connaissait de tous les jeux de dés, de brelans et autres, qui se jouaient pendant les voyages de la cour. Il prélevait un impôt de deux sols par semaine sur tous les lieux de débauche ; et, au rapport de Dutillet et de Pasquier, les femmes publiques qui suivaient la cour étaient tenues, tant que le mois de mai durait, de faire le lit du roi des Ribauds) ; un roi des Merciers, un roi de la rue aux Ours, un roi des Arbalétriers, un roi des Arquebusiers, un roi des Barbiers, un roi des Arpenteurs, un roi des Violons, etc., et plusieurs chefs de corporation portèrent cette dénomination jusqu'à ce que Henri III défendit à tous Français de prendre le titre de roi, et ne laissa subsister que le *roi de la fève*. Chez les Romains, on tirait au sort avec des dés pour faire un roi des festins ; ensuite ils tirèrent un roi de la fève à l'imitation des Grecs chez lesquels on en usait ainsi pour l'élection des magistrats. Ce fut ce qui donna lieu à ce précepte de Pythagore : *à fabis abstine* (ne vous mêlez point du gouvernement) ; ce que ses disciples dans la suite expliquèrent ainsi : *ne mangez pas de fèves*. Il y a lieu de croire que l'usage de faire un roi de la fève nous vient des Romains ; ils célébraient les Saturnales aux calendes de janvier (1er janvier) : elles duraient sept jours. La fête de l'Épiphanie, instituée par l'église grecque et confirmée par l'église latine en mémoire de l'adoration des mages, qui (au rapport de Tertulien, Saint-Am-

broise et Saint-Césaire d'Arles), étaient trois rois, se célèbre le 6 janvier.

ROSSIGNOL. Le rossignol est le premier musicien de nos bois, ce qui n'empêche pas qu'on ne le tue pour sa chair, qui ne le cède en délicatesse, qu'au bec-figue, Lucullus, dans un repas somptueux, fit servir plusieurs plats composés d'une très-grande quantité de cervelle de rossignol.

ROTI A L'IMPÉRATRICE. Le *cochon à la troyeune* doit céder le pas à la recette suivante. On ôtera le noyau d'une olive, on lui substituera un filet d'anchois. Le fruit, ainsi bourré, sera mis dans une mauviette, laquelle entrera dans une caille, que renfermera une perdrix, et cette perdrix, cachée dans les flancs d'un faisan, le verra disparaître à son tour au sein d'une vaste dinde, dont un cochon de lait deviendra la retraite. Le tout bien rôti, vous offrira pour résultat la quintessence de l'art culinaire ! le chef-d'œuvre des inventions gastronomiques !.... L'olive ! qui est la seule chose que l'on mange, et qui ne coûte pas plus de cinq cents francs.... Il y a des gourmands qui ne mangent que le filet d'anchois.

ROTISSEUR. Ce fut Boileau, prévôt de Paris, qui les réunit en communauté, en 1264, et leur dressa des statuts, par ordre de Saint-Louis. Les rôtisseurs étaient nommés Oyers, parce que l'oie était une des pièces de volaille les plus estimées alors, et celle qu'ils vendaient davantage. Ils vendaient en outre de grosses viandes, bouillies et rôties, telles que bœuf, mouton, agneau, chevreau et cochon; les oyers, dans l'origine, ven-

daient encore, les jours maigres, des légumes et du poisson cuit. Peu à peu ils se restreignirent d'eux-mêmes, à la seule vente des chairs rôties, ce qui leur fit donner le nom de rôtisseurs. La permission de vendre du porc leur fut interdite, en 1475; celle de vendre de la volaille, autre que des oies et du gibier, ne leur fut accordée qu'en 1509.

Dans nos anciennes cités gauloises, les artisans du même métier occupaient ordinairement une même rue, coutume que probablement ils adoptèrent des Romains. A Paris, les faiseurs de heaumes habitaient la rue de la Heaumerie; les oyers, la rue aux Oies, appelée depuis rue aux Ours; (lorsqu'elle cessa d'être exclusivement habitée par les oyers, on oublia bien vîte son étymologie.) De même, les pelletiers habitaient la rue de la Pelleterie; les vitriers, la rue de la Verrerie; les changeurs, le Pont-au-Change, etc,

ROUGET, Mulle, ou Mulet. C'est un poisson de mer qui a le corps rouge et la tête fort grosse. Il y a plusieurs espèces de ces mulles La plus recherchée des Grecs et des Romains se vendait au poids de l'argent, c'est-à-dire, cent francs la livre, et même quelquefois au-delà. Les auteurs anciens, entre autres Suétone, en nous faisant la peinture de l'excès de dépravation des derniers temps de la république romaine, nous apprend que les mulles-rougets étaient alors si recherchés, que trois furent vendues trente mille sesterces, c'est-à-dire, six mille francs. Un des plaisirs de ce temps était d'étouffer entre ses mains, un de ces poissons, afin de se repaître la vue des différentes gradations de couleurs qu'il subissait à

mesure que le sang se retirait dans l'intérieur du corps, depuis le pourpre, le violet et le bleu, jusqu'au blanc le plus pâle. Ce barbare spectacle se renouvelait sur les tables les mieux servies; où l'on mettait, sur des réchauds allumés, des plats dans lesquels des mulles, couvertes de globes transparens, expiraient à petit feu, devant les convives qui jouissaient de la variété des nuances qui se succédaient pendant leur longue agonie.

Rouget (le) barbé ou Mulle-Surmulet est encore connu sur les côtes de France, sous le nom de *Barbarin*. Il diffère de ce dernier par ses raies jaunes. Les anciens l'estimaient autant que le mulle-rouget.

La chair du rouget, dit Lémery, se digère facilement, parce qu'elle est peu chargée de sucs grossiers. Elle nourrit beaucoup, et elle restaure par le secours de ses parties huileuses et balsamiques, et de ses sels volatils.

S

SALADE. Terme générique pour toutes les plantes que l'on mange en salade. Leurs noms et leurs vertus diffèrent suivant les pays et les degrés de latitude où elles croissent. L'on a remarqué que l'*aconit*, dont le suc servait à empoisonner les flèches des Gaulois nos ancêtres, est mangé en salade en Suède et en Norwége. Cette observation coïncide avec celle que les régions du Nord ne possèdent ni plantes vénéneuses ni aucun des animaux venimeux si communs dans les pays chauds. Il est donc inutile de faire la nomenclature générale des plantes qu'en France l'on man-

ge en salade; nous nous bornerons à en citer quelques-unes, telle que la chicorée sauvage, dite barbe de capucin, par son espèce de ressemblance avec une grande barbe. La capucine, originaire du Pérou, doit son nom à la forme de sa fleur. La mâche, ou doucette (ou salade de chanoine), surnom causé par sa propriété de rafraîchir. Le cresson de fontaine; cette plante est anti-scorbutique. L'ache (*apium*), généralement nommé céleri, se mange crue et cuite, au jus ou au beurre; elle est reconnue pour être bonne, saine et agréable. La chicorée, le pissenlit, la laitue, etc.

SALLES A MANGER. Les salles à manger sont aujourd'hui les pièces les moins ornées de nos maisons ; il n'en était pas ainsi sous Lucullus : il avait dix ou douze salons ou galeries dans lesquels il traitait ses amis. Chaque pièce, richement décorée, était consacrée à une divinité, dont la statue, en marbre de Paros, semblait présider au festin. Quand il disait à son intendant : Je dînerai dans le salon d'Apollon, de Mars ou de Cérès, etc., il lui indiquait par le nom de la divinité la dépense qu'il voulait faire. Celle du salon d'Apollon était de dix mille écus. Néron, plus recherché encore, avait une salle à manger qu'il appelait sa maison d'or (*domus aurea*). Ce métal y brillait de toutes parts ; la pièce, par le mouvement circulaire de ses lambris et de ses plafonds, imitait les révolutions du ciel et représentait les diverses saisons de l'année, qui changeaient à chaque service et faisaient pleuvoir sur les assistans des essences et des fleurs. Les convives, une fois réunis, déposaient leurs habits dans un vestiaire et prenaient une simple tunique. C'étai

une espèce de draperie qui ne tenait qu'à une agraffe. Avant de s'asseoir, ou plutôt de se coucher sur les lits autour des tables, on se lavait les pieds et les mains ; des esclaves apportaient des couronnes et versaient des parfums sur la tête des convives. Les femmes n'étaient point astreintes à ces préparatifs. Un seul exemple de ce luxe extraordinaire reparut de nos jours : Peyronnet, ministre de Charles X, fit orner une salle à manger qui coûta une somme énorme.

SALIÈRE. Les premières salières étaient des coquilles, des vases de terre cuite ; plus tard, elles furent en or, en argent ; il y en eut même en pierres précieuses ; aujourd'hui le cristal a remplacé un luxe au moins très inutile et plus dispendieux.

SALSIFIS. Plus souvent nommé SERSIFIS, nous est venu d'Espagne.

On se sert de deux espèces de salsifis parmi les alimens : la première est la racine d'une espèce de barbe de bouc ; la seconde est la racine de scorsonnère, vulgairement sercifis d'Espagne. Ces racines, bien cuites, sont assez salutaires et ne produisent de mauvais effets qu'autant que l'on en use immodérément. De toutes les racines que l'on mange en carême, la meilleure, dit Lémery, est le sersifis d'Espagne, ou la scorsonère.

SANG. Une erreur, qui des anciens passa aux modernes, est celle que le sang de taureau était un poison. Voltaire raconte, dans son *Dictionnaire philosophique*, qu'il but, en présence de plusieurs personnes, une tasse de sang de taureau, afin de

leur prouver l'absurdité d'une telle croyance. Le sang de bœuf est journellement employé par les charcutiers dans la confection du boudin. Or, je demande si le taureau devenu bœuf a changé de nature à ce point, et si, lorsque l'on mange du taureau, on ne devrait pas en ressentir l'influence. Concluons qu'à défaut de viande, le sang de tous les animaux que l'on mange peut servir de nourriture. Un exemple récent a heureusement sauvé la vie à sept personnes naufragées, qui, abandonnées au milieu des eaux, sans aucunes provisions, en proie à toutes les horreurs de la faim, s'avisèrent de se tirer du sang mutuellement ; le capitaine donna l'exemple, et cette heureuse idée les soutint pendant trois jours, qu'ils errèrent encore avant de trouver un bâtiment qui les recueillit. Vers le milieu du dix-septième siècle, un religieux bénédictin, nommé don Robert Desgabets, prétendait qu'il serait possible de rajeunir une personne âgée en tirant le sang de ses veines et le remplaçant par celui d'un jeune homme. On se moqua du bénédictin ; mais un Anglais, le docteur Lowers, en fit, à Oxfort, l'expérience sur deux chiens, avec succès. En France, le docteur Denis, infusa du sang d'agneau à un malade débile qui recouvra la santé. Depuis peu, d'autres expériences ont prouvé que s'il était impossible de rajeunir, il ne l'est pas, dans des cas désespérés, d'employer avec quelque succès, la transfusion du sang. L'opinion long-temps avancée qu'il y avait dans le sang des parties ferrugineuses, vient (en 1833) d'être prouvée par M. Barruel, chef des travaux chimiques à la Faculté de médecine de Paris, qui reconnut pouvoir extraire d'un corps mort, assez de fer pour en faire

une médaille de la grosseur d'une pièce en or de 40 francs.

SANGLIER. (Cochon sauvage.) L'état de liberté dont jouit le sanglier établit une différence remarquable à l'extérieur par son aspect rude et farouche, son extrême agilité, la couleur de son poil ordinairement noir ou rougeâtre. Malheur au chasseur qui, après l'avoir blessé, se trouve sur son passage, sa rage ne connaît plus de frein, il terrasse son ennemi où il succombe sous ses coups. Mais en l'évitant, il s'enfuit. Pline nous apprend que Servilius Rullus fut le premier qui mit en usage chez les Romains, la chair de sanglier, dont la délicatesse, si l'animal est jeune, est supérieure à celle du cochon domestique. Le poil du dos (les soies) sont livrées au commerce pour faire les brosses et les balais : elles sont aussi employées par les selliers et les cordonniers; sa peau sert à couvrir les malles de voyages.

SARDINE. Les sardines étaient très-estimées des Athéniens; la grande quantité que l'on en pêchait sur les côtes de la Sardaigne, fit donner le nom de ce poisson au pays.

On pêche aussi ce poisson dans l'Océan; les côtes de la Bretagne en sont abondamment fournies; aussi Nantes a la renommée pour les sardines confites. Nul poisson n'est plus difficile à manger frais; le seul moyen est de le manger dans la barque à l'instant où on le pêche; arrivé au port, il a déjà perdu de son goût exquis. Henri IV les aimait tellement que c'était son déjeûner favori tous les jours maigres. Les meilleures sardines sont celles que l'on pêche dans les mois de mars et avril.

SAUCIERS. Le règne de Louis XII vit s'élever à Paris une compagnie de sauciers, qui seuls obtinrent le privilége de faire des sauces; tandis que les rôtisseurs seuls pouvaient mettre à la broche, et les pâtissiers faire des gâteaux. Celui qui n'avait point de cuisinier était obligé de porter lui-même sa matelotte chez le saucier, d'attendre que la sauce en fut faite, pour la porter ensuite chez le rôtisseur ou le pâtissier. Les statuts des sauciers sont de 1394. Taillevaut, célèbre cuisinier des rois Charles V et Charles VI, et Platine, auteur latin du XVme siècle, gastronome très-érudit, nous ont conservé le nom et la recette des principales sauces et des meilleurs ragoûts de ce temps: on mangait; disait-il, le brochet *à l'eau bénite*, le gibier *au saupiquet*, *au mostechan*, la volaille *à la galantine, à la poitevine*, *à la dodine*, *à la rappée*, *etc*.... Si nous nous reportons au temps des anciens Sibarites, nous voyons qu'ils proposaient des prix à celui qui découvrirait une nouvelle sauce; ce prix était une couronne d'or et la jouissance de son secret pendant un an.

Pour vous faire une sauce aisée, appetissante,
Prenez sauge, persil, ail. poivre, sel et vin,
Mettez-en de chacun la dose suffisante;
Cet assaisonnement est sain.

(*E. de S.*)

SAUGE, *salvia*. Il y en a de plusieurs espèces qui diffèrent par leur forme et la couleur de leurs feuilles. On les distingue par les noms de *grande sauge* et de *petite sauge* ou *sauge franche*; Lémery, dans son *traité des alimens*, la recommande comme très-propre à être bue en manière de thé; Valmont de Bomare, dans son *Dictionnaire uni-*

versel d'histoire naturelle, la nomme céphalique, cordiale, propre à faire une infusion analogue au thé; madame Gacon-Dufour, dans son *Dictionnaire rural*, lui attribue les mêmes vertus; enfin, le dernier *dictionnaire des alimens* par M. C. G. docteur en médecine, s'accorde avec les précédens, tant pour ses vertus, que sur son usage en Chine attestée par M. de Bomare et Mad. Gacon-Dufour en ces ces termes. : «Les Chinois aiment « tant la sauge, qu'ils s'étonnent que les Euro-« péens viennent chercher le thé dans leur pays, « tandis qu'ils ont chez eux, une plante qui lui « est préférable ».

Les Hollandais ont grand soin d'enlever, à bon marché, toute la récolte de la sauge qui croît sur les côtes de Provence, et la portent à la Chine, où ils la vendent fort cher, tant aux Chinois, qu'aux Japonais. On assure que, pour une caisse de sauge, ils en obtiennent deux et souvent trois de thé vert.

La sauge se fume comme le tabac, et elle dédébarrasse le cerveau. On prépare avec la feuille de sauge une conserve et une eau distillée. Tournefort dit qu'il a vu dans le Levant, des galles (sorte de champignon) fort grosses sur les sauges, qu'elles sont bonnes à manger, qu'on les porte au marché et qu'on les confit au sucre.

SAUMON. Le saumon est un poisson de mer d'un excellent goût; il remonte assez souvent les fleuves au commencement du printemps, par troupe formant un triangle, le plus gros en tête. On en a vus qui pesaient jusqu'à trente livres. Sa délicatesse le fait admettre sur toutes les tables; il faut cependant éviter qu'il ne soit trop gras,

car il pourrait, si l'on en mangeait beaucoup, causer des indigestions; et s'il est vieux, sa chair est sèche, dure et lourde sur l'estomac. Les saumons du Rhin, de la Garonne et de l'Allier sont très-estimés.

SÈCHE ou SEICHE, en latin *sepia*. Peu de poissons offrent autant d'intérêt que celui-ci : sa bizarre construction, ses propriétés électriques, la ruse qu'il emploie pour échapper à ses ennemis, nous engagent à en donner une courte description extraite du *Dictionnaire universel d'Histoire naturelle*, tome VIII. La sèche est un *insecte-poisson* de mer long d'environ un ou deux pieds, et quelquefois approchant de la grandeur de deux coudées (*trois pieds*), couvert d'une peau mince, mais ferme; laid et difforme, ressemblant beaucoup à la *poulpe* ou *polype de mer*, et au *calmar*, mais un peu plus large, ayant un corps charnu, et garni en dedans, sur le dos, d'une sorte d'écaille assez solide, ou d'un os grand comme la main, épais d'un pouce au milieu, plus mince aux côtés, blanc, opaque, léger, uni et tant soit peu dur, d'un goût un peu salé et âcre sans odeur, et connu vulgairement sous le nom d'*os de sèche*. Cet os calcaire est unique dans la sèche; lorsqu'il vient d'être tiré du corps de l'animal, il est dans un état moyen entre la sècheresse et l'humidité; cependant il surnage dès-lors si on le jette dans l'eau; c'est ce qui lui a fait donner par quelques-uns le nom d'*écume de mer*. Cet os est très connu dans les villes sous le nom de biscuit de mer; son usage est d'être suspendu dans les cages pour aiguiser le bec des serins (oiseau originaire des îles Canaries).

Cet insecte-poisson porte, attachés à sa tête, huit pieds ou bras placés à égales distances les uns des autres, ronds, plus gros au commencement, puis allant en diminuant peu à peu de grosseur jusqu'à leur extrémité, où ils se terminent en pointe, tous un peu convexes du côté qui regarde la bouche, et garnis de plusieurs rangées de petits suçoirs mobiles qui lui servent à saisir fortement et à retenir sa proie, à nager et à porter les alimens à sa bouche, près de laquelle ils sont situés : il a de plus deux espèces de trompes ou deux autres bras plus longs que les précédens, plus menus, ronds lisses partout, excepté à leurs extrémités où ils sont pareillement garnis de suçoirs. Le nombre des suçoirs qui sont attachés à tous ces bras est immense ; on en a compté jusqu'à cent-cinquante de visibles à chaque bras ; leur diminution graduelle aux extrémités ne permet plus de les compter : c'est avec ces nombreuses ramifications que cet animal s'attache si fortement aux rochers, que la plus forte tempête ne peut l'en détacher. S'il se trouve poursuivi, il lâche une espèce d'encre noire qui trouble tellement l'eau à une si grande distance qu'il échappe aux poursuites ; cette encre, qui est contenue dans un vésicule, est employée par les Chinois (au rapport d'Hermann), mêlée avec du bouillon de riz pour en former la composition connue sous le nom d'*encre de la Chine*. A l'exception de la manière de la préparer, l'on ne conteste point aujourd'hui qu'elle n'en soit la base, puisque, avec les sèches qui se trouvent sur nos côtes, l'on en fait une imitation connue sous le nom de *sepia*, très-employée par les artistes. Si, ne pouvant échapper, elle

est saisie avec la main, on éprouve immédiatement une commotion analogue à celle que fait éprouver la torpille. Comme aliment, la chair de ce poisson est dure, coriace, d'assez mauvais goût et fort difficile à digérer ; cependant on en mange à Lyon, Bordeaux, Nantes, et dans plusieurs autres villes.

On lui attribue quelques propriétés médicinales, telles que d'être astringent et propre à guérir les taies des yeux.

SEL : du latin, *sal*, *salis*. L'usage du sel remonte à la plus haute antiquité ; les Grecs mettaient cette substance au rang des choses qui devaient être consacrée aux dieux, et c'est en ce sens qu'Homère lui donne l'épithète de *divin*. C'était, selon les Grecs, le présage d'un grand malheur que de renverser du sel, et une impiété que de négliger de mettre des salières sur la table, ou de s'endormir après le souper sans les avoir enlevées. Bien des siècles se sont écoulés depuis, et ce préjugé est en partie resté avec celui des fourchettes et couteaux en croix, tous présages de malheur, disent encore les bonnes femmes.

Eusèbe et Polydore Virgile assurent que ce furent les nommés Misor et Sélech, Phéniciens, qui introduisirent l'usage du sel, pour donner plus de goût aux viandes, et que de là vient le commencement des assaisonnemens. Cicéron, dans son *Traité de l'Amitié*, dit après le proverbe latin, que pour pouvoir compter sur une amitié solide et constante il faut avoir mangé plusieurs boisseaux de sel ensemble. On estime, en France, la consommation annuelle à douze livres par

personne, et à 61 millions de francs ce que le trésor perçoit d'impôt sur cette denrée. M. Laguette Mornay, député, discutant pour obtenir une réduction sur cet impôt, dans la séance du 17 avril 1833, disait à l'appui : « *le sel vaut sur le bord de la mer trente sous le quintal métrique, et il paie* 30 *francs d'impôts !* » Malgré ses efforts, toute réduction fut rejetée. Le Code pénal de la Chine, établit les peines les plus sévères contre celui qui vend du sel sans licence ; en le punissant de cent coups de bâtons et le bannissant pour trois ans. Si un contrebandier agit à main armée, il sera *banni à perpétuité* à 2,000 *lés* (200 lieues), et recevra en outre cent-dix coups de bâton.

Jusqu'au XVIe siècle, le sel a été en France une marchandise libre. A Paris, les sels gris et blanc se criaient dans les rues, comme l'on y crie encore les légumes et les fruits. Philippe-le-Long et Philippe de Valois, rois de France, chargèrent passagèrement cette marchandise d'un impôt; qui fit donner à Philippe de Valois le sobriquet de *Roi de la Loi salique*. En 1547, Henri II changea la forme de perception qui subsistait ; mais ce fut pour se réserver le privilége exclusif de la vente du sel et pour le mettre en ferme. Cet impôt augmentant successivement avec les besoins de l'État, on vit, avant la révolution, le sel valoir jusqu'à douze sous la livre. Ce prix exorbitant encourageait la contre-bande et conduisait annuellement, soit en prison ou aux galères, plus de dix mille individus. Le sel fut, après la révolution de 1789, libre pendant quelques années ; puis il fut imposé de nouveau ; mais cet impôt, bien plus

modéré, n'offrit plus une assez forte amorce à la contre-bande, elle fut anéantie.

Sel gemme. Le sel gemme est différent de celui qu'on retire soit des marais salans, soit des lacs, ou sources salées que renferment différens pays. Ce sel existe en forme de minerai, dans plusieurs mines, dont un bon nombre sont exploitées. Les plus considérables se trouvent en Autriche, en France et en Angleterre.

Nous ne parlerons ici que de celles de Wielitska et de Bochnia, en Gallicie, où l'on exploite d'énormes dépôts de sel : à Wielitska (dix lieues N. E. de Cracovie), trois étages d'exploitation correspondent à trois bancs ou amas différens.

Le plus profond est le meilleur et celui qui, aujourd'hui, est le seul exploité. Les travaux de cet étage vont jusqu'à environ 600 pieds de profondeur ; ils s'étendent de plus de cinq mille en longueur, et de plus de trois mille en largeur ; d'immenses galeries sont taillées dans le sel et soutenues par des piliers de sel. L'extraction de ce minéral a lieu au moyen de la poudre, qui en détache des blocs énormes. L'intérieur de ces travaux offre l'aspect le plus imposant : on y voit des écuries, des salles, des chapelles garnies d'autels, de colonnes, de statues de sel qui, par l'effet de la lumière, paraissent être de diamants. On y rencontre quinze à seize petits lacs d'eau salée, sur plusieurs desquels on peut se promener en bateau ; douze puits servent à la descente des ouvriers, à l'extraction du minéral et à celle des eaux. Dans le puit de Lesko est un escalier superbe, de plus de mille marches, qui ne sert qu'aux personnes de distinction qui viennent visiter les mines.

Ces mines depuis 600 ans occupent journellement 12 à 1400 ouvriers, ainsi que 40 chevaux, qui y séjournent six à sept ans de suite, sans éprouver d'incommodité. Elles produisent annuellement 750,000 quintaux de sel.

A Bochnia, les gites sont de même nature ; les ouvrages sont analogues, mais moins considérable

La mine de Bochnia est encore plus anciennement exploitée que celle de Wielitska. La découverte d'une mine de sel gemme à Vic, dans le département de la Meurthe, ne date que de 1819. L'étendue présumée de cette mine est de quinze à vingt lieues. Cette richesse, pour la France, est inappréciable.

Tout le monde connaît l'histoire de la femme de Loth qui fut changée en sel, il y a bientôt quatre mille ans; mais tout le monde ne sait pas qu'Aventin a écrit sérieusement qu'en 1348, cinquante paysans furent changés en *statues de sel* avec tous leurs troupeaux ! ! !

Dans le XVIIme siècle l'inventeur de la lanterne magique, le père Kircher, jésuite, fait mention (ajoute M. Salgues) d'un phénomène bien plus étonnant encore : Il ne s'agit de rien moins que d'un village entier d'Afrique converti en pierres avec tous ses habitans. Il ne dit pas si ces pierres étaient salées, ce qui paraît certain, car ce village de pierre est fondu : il n'en reste plus que le très-véridique témoignage du jésuite. Croyez donc ce que disent les jésuites.....

Sur la table, outre la saucière,
Ayez devant vous la salière.
Toute viande sans sel n'a ni goût, ni saveur;
Il chasse le venin, corrige la fadeur,
Mais l'excès est à craindre : il affaiblit la vue,

Et, qui plus est, il diminue
Ce trésor onctueux, ce baume souverain
Qui répare le genre humain.
Autre effet de l'abus : tout homme qui trop sale
A la peau sujette à la gale.
(*E. de S.*)

SERPENT. Le serpent, après avoir été écorché et ayant eu la tête coupée, est mangé par les naturels de la Guinée et les Indiens d'Arrakan, ville située sur les bords du Gange. C'est ici le lieu de réfuter l'erreur si accréditée que le dard du serpent pique et cause la mort, tandis que le dard n'est autre chose qu'une langue molle avec laquelle il suce les plaies que ses dents ont faites; le poison du serpent réside dans deux glandes situées à la gencive supérieure et communiquant aux dents dites crochets, qui, aussitôt la morsure faite, introduisent le poison au fond de la blessure.

Serpent boa. C'est l'animal que les naturalistes désignent sous le nom de *Tenin*, boa de Guinée, ou le roi des serpens. Sa monstrueuse grosseur imprime la terreur et l'effroi ; ayant jusqu'à cinquante pieds de long, il ressemble à un gros sapin vivant. Les animaux les plus gros sont étouffés par lui, et l'on entend craquer leurs os, lorsqu'il les étreint de ses énormes replis. Objet du culte dans certaines contrées de l'Afrique ; il eut aussi des temples chez les anciens Mexicains et nombre de victimes humaines servirent de pâture à cette féroce divinité. A Surinam, un énorme serpent d'eau, nommé aussi boa, d'une vingtaine de pieds de longueur, est chassé par les nègres, qui se régalent de sa chair.

Ces colosses si redoutables, connus sous le

nom de *boa*, ne sont pas plus venimeux que le tigre et le lion; ils brisent, étouffent, dévorent, mais ils n'empoisonnent pas.

Nombre d'historiens, entre autres, Pline, Tite-Live, Aulugelle, rapportent que l'armée romaine étant en Afrique, commandée par Régulus, fut obligée de combattre un énorme serpent de cent à cent-vingt pieds de longueur; que la peau de ce serpent fut suspendue dans un temple à Rome, jusqu'à la guerre de Numance. Rollin, Bossuet et Lacépède admettent l'existence de cet événement, et ne doutent nullement que cette énorme couleuvre était un boa d'une prodigieuse grosseur, quelque soit l'exagération sur sa longueur.

Serpent (minute). Ce redoutable reptile est la terreur des Indiens; ce n'est point une masse énorme, renversant tout sur son passage; perché à l'extrémité de la branche la plus proche de la tête de sa victime, une seule de ses morsures suffit pour faire succomber à la minute.

Serpent-a-sonnette. Bien moins dangereux que le serpent minute, le bruit de ses écailles, qui imite le froissement de morceaux de parchemin sec, avertit de son approche. Sa morsure, quoique venimeuse, cause rarement la mort.

Serpent-de-verre. Cet animal doit son nom à son extrême fragilité comparable à celle du verre, et à sa transparence. Nous terminerons cet article en faisant observer que le serpent fut toujours chez tous les peuples anciens un symbole divin. Esculape, dieu de la médecine chez les Grecs, qui était adoré sous cette forme, à Épidaure; Ahrimane, ou l'astre serpent, qui était, chez les Perses, le génie du mal; Python, énorme serpent tué par

Apollon ; l'hydre de Lerne, dragon à sept têtes, tué par Hercule ; le dragon gardien de la toison d'or, qui fut tué par Jason ; et le serpent qui tenta Ève en fournissent la preuve. Une constellation céleste est aussi nommée serpent. Quelques auteurs prétendent que tous ces serpens sont des allégories relatives aux deux saisons de l'année, l'été et l'hiver. Tel est le sentiment de Dupuis dans son *Origine des Cultes*. Quoiqu'il en soit, une allégorie qui n'est point contestée, est celle représentant un cercle formé par un serpent qui mord sa queue, signification bien sensible du renouvellement de l'année.

Serpent brulant. On lit dans l'Ecriture sainte, que les Israélites pendant leur long voyage dans le désert perdirent patience et murmurèrent contre Dieu et contre Moïse en disant : « Pourquoi nous » as-tu fait monter hors de l'Égypte pour mou- » rir dans ce désert? car il n'y a point de pain, » ni d'eau, et notre âme est ennuyée de ce pain » si léger (la manne). »

Pour réponse, « L'Éternel envoya sur le peu- » ple des serpens brûlans qui mordaient le peu- » ple, et il en mourut un grand nombre de ceux d'Israël. » Alors le peuple se repentit et Moïse intercéda pour lui ; ce que voyant l'Eternel, il dit à Moïse : « Fais-toi un serpent brûlant, et mets- » le sur une perche, et il arrivera que quicon- » que sera mordu et le regardera, sera guéri ». Moïse fit un serpent d'airain qu'il suffisait de regarder pour être guéri. (*Nombres*, chap. XXI.)

SERRES-CHAUDES. Les serres-chaudes ne sont pas fort anciennes ; il y a quatre-vingts ans, elles n'étaient presque pas en usage. Sous le rè-

gne de Louis XIV, on ne pouvait venir à bout de faire produire des fruits aux ananas, et à présent, dans les serres, on en obtient par milliers. En Russie, le luxe des grands est de faire venir dans des serres chaudes, les fruits de toutes les saisons.

SERVIETTE. Les Celtes essuyaient leurs doigts après les bottes de foin qui leur servaient de siéges. Les Spartiates mettaient à table, à côté de chaque convive, un morceau de mie de pain pour essuyer leurs doigts. En France, les premières serviettes ont été faites à Reims et offertes par cette ville à Charles VII, lorsqu'il y alla se faire sacrer. Elles ne devinrent communes que sous Charles-Quint. Montesquieu assure que ce n'est que de son temps que les serviettes devinrent d'un usage commun chez les particuliers. Les serviettes, dit Vinckelman, n'étaient pas en usage chez les Romains, elles ne furent introduites que très-tard, et encore, l'usage était-il que chaque convive apportât son linge. « Personne dit Martial n'avait apporté de serviette dans la crainte qu'on ne la lui volât; que fit Hermogène? il emporta la nappe. » Avant que Reims ne fabriquât des serviettes de toile, on s'essuyait les mains avec des espèces de serviettes de laine, si l'on peut donner ce nom à des morceaux de tissus très-grossiers.

Les voyageurs qui ont parcouru le pays des Samoyèdes, dans le siècle dernier, ont remarqué que l'usage du linge et des serviettes leur est inconnu, ainsi que celui des mouchoirs. Pour suppléer à ce défaut, ils ne manquent jamais d'être pourvus de râclures de bouleau fort

déliées; et lorsqu'ils mangent ou qu'ils suent, cette raclure leur sert à s'essuyer, comme dit le Bruyn, par une petite espèce de propreté.

SIBARITES. Les Sibarites priaient les gens à manger un an avant le jour du repas, pour avoir le loisir de le faire aussi délicat qu'il le voulaient. Aujourd'hui, en Europe, le terme de rigueur est huit jours.

SINGE, en latin *simia*, est un animal quadrupède à figure humaine, tellement nombreux en Afrique, qu'on en a vu jusqu'à 4,000 ensemble. L'on entend souvent dire, à quelques naturels du pays, que les singes sont une espèce d'hommes vagabonds qui ne veulent pas prendre la peine de travailler. Ces animaux, dont l'instinct et la malice sont caractérisés par le proverbe : *malin comme un singe*, font regretter bien vivement qu'on ne puisse leur apprendre à parler; c'est la seule chose qui leur manque. Avec beaucoup de ressemblance avec l'homme, ils sont encore sujets aux mêmes maladies: la rougeolle et la petite vérole les atteignent aussi. L'on compte vingt-neuf espèces de singes parmi lesquelles l'*orang-outang* ou l'*homme-des-bois* : il est de la grandeur d'un homme. Beaucoup plus fort, mais il a moins d'instinct que les espèces plus petites, on le dresse à divers travaux domestiques qu'il remplit assez adroitement; on l'a vu manger à la table du maître très-proprement. Sauvage, cette espèce de singe se bat souvent à coups de bâton avec les nègres, et enlève les femmes ou les filles qu'il rencontre isolément. Enfin, petits ou grands, les singes sont un fléau pour les habitations qu'ils mettent au pillage, dévalisant, dans un instant,

tous les fruits qui leur conviennent, en faisant une chaîne longue d'une demi-lieue, se repassant de main en main l'objet volé qui, par ce moyen, est de suite à une grande distance ; au moment où le colon vient pour leur donner la chasse, celui qui est en sentinelle jette un cri, et toute la troupe disparaît.

Leur instinct imitateur est assez habilement mis à profit par les habitans afin de les détruire : les uns portent des coupes pleines d'eau ou de miel, s'en frottent la figure devant eux, et substituent adroitement des coupes pleines de glu, puis ils se retirent ; les singes, qui les ont vus de dessus un arbre ou un rocher, s'approchent de ces coupes pour faire de même ; mais ils s'aveuglent et se mettent dans l'impossibilité de fuir. D'autres portent des bottes qu'ils mettent et ôtent plusieurs fois, puis ils en laissent de petites enduites de glu que les singes ne tardent pas à mettre, ils deviennent ainsi la proie du chasseur.

La chair de singe est astringente et filandreuse ; c'est un régal pour les Indiens des bords de la rivière des Amazônes : suivant le rapport de la Condamine, l'on en mange aussi à Cayenne.

SOUFFLET. L'invention en est attribuée à Anacharsis, Scythe d'origine, qui vivait 592 ans avant Jésus-Christ. Dans beaucoup de villages, il n'est point rare de voir encore se servir de vieux canons de fusils, ou d'évantails de bois, pour souffler le feu.

SOUPER. Le souper était chez les Romains le repas principal et de cérémonie ; il avait lieu à quatre heures et demie. Dans le temps de la république, on dressait les tables sous le vestibule

de la maison, et l'on mangeait ainsi à la vue du public; les lois défendaient que l'on fit autrement; mais sous Lucullus, elles ne furent pas observées. Les repas avaient trois services : dans le premier on apportait les potages, les œufs, les vins miellés, les laitues; dans le second, les viandes solides, les ragoûts, les grillades, le poisson; dans le troisième, les fruits crus, cuits ou confits, les tartres. Cet ordre n'était pas constant; souvent on mangeait les huîtres après les fruits; plusieurs repas commençaient par les cerises, les prunes, les pêches et le raisin; quelquefois les fruits terminaient le repas, et l'on débutait par les œufs. Chez les riches et les gourmands les services étaient plus nombreux; et l'on cite même certains soupers d'Héliogabale où l'on en compte vingt-deux. Si l'on devait mettre sur la table un plat recherché ou un oiseau rare, le maître-d'hôtel l'apportait escorté d'esclaves qui jouaient de la flûte et du haut-bois, tandis que d'autres écartaient les mouches de la table et de la tête des convives; on portait des santés, on offrait pour cela, avec pompe, une grande coupe appellée *cupa magistra*, on se la passait de main en main. Celui qui voulait honorer une maîtresse ou un protecteur, buvait autant de coups qu'il y avait de lettres dans son nom. A Athènes, les gens riches ne faisaient qu'un seul repas par jour, qui était avant le coucher du soleil; le peuple et l'armée en faisaient deux. Depuis la révolution de 1789, le souper n'est plus d'usage à Paris; quelques villes de Province et les villages ont conservé cette antique coutume.

SUCRE. Le sucre est originaire des Indes-

orientales. Les anciens, au rapport de Pline, l'employaient comme médicament; il était connu des Grecs sous le nom de *sel indien* ou *saccaron;* les latins le nommèrent *saccarum*. Toutes les recherches faites à ce sujet nous prouvent que les Orientaux en furent seuls possesseurs pendant un laps de temps, puisque les Chinois ne donnèrent la canne à sucre aux Arabes qu'à la fin du XIIIme siècle; elle passa d'Arabie en Egypte et en Éthiopie; mais ce ne fut qu'en 1420 que dom Henry, régent de Portugal, fit transporter des cannes à sucre de Madère en Sicile. On ne faisait encore que de la grosse cassonade, mais qu'elle dût paraître délicieuse à ceux qui n'en avaient jamais goûté. En 1471, un Vénitien trouva le secret de la purifier et de faire du sucre en pain. En 1506, Pierre d'Ésienca porta la canne à l'île Saint-Domingue. Michel Ballestro et Gonzalès de Velosa furent les premiers planteurs de sucre dans cette partie de l'Amérique. La culture s'en propagea si rapidement que cet aliment devint l'assaisonnement le plus recherché, et finit par devenir un objet nécessaire et presque indispensable. La consommation que l'on en fait est, aux États-Unis, de 16 livres pesant par chaque individu; en Angleterre, 11 livres; et en France, 5 livres au plus. La fabrication du sucre de betterave, dit sucre indigène, nous met pour toujours à l'abri de la disette et du prix exagéré auquel cette denrée s'élevait en temps de guerre. Nonobstant les betteraves, plusieurs autres végétaux contiennent plus ou moins de sucre : la carotte, le panais, les pommes-de-terre, les marons, le suc de bouleau, les prunes, le raisin, le lait, fournissent un sucre que l'on n'exploite

pas, à cause du bas prix du sucre des colonies et de l'indigène; cependant, une fabrique de sucre de pommes-de-terre s'est établie à Pouilly-sur-Saône. M. Orfila, célèbre chimiste, a reconnu que le sucre, mélangé avec une dose de vert-de-gris, rendait ce poison inoffensif: M. Duval en fit l'expérience sur un chien qu'il empoisonna, et il le guérit ensuite avec du sirop de sucre. Très-bon pour la santé, lorsqu'on en use avec sobriété, le sucre devient funeste et cause diverses maladies, particulièrement le scorbut, si l'on en prend constamment avec excès.

En 1701, la population de la France était de seize millions, et la consommation en sucre de deux millions de livres; en 1831, la population étant de trente-deux millions sept-cent-mille âmes, la consommation s'est élevée à cent-soixante-millions.

SYMÉTRIE. Dans un grand festin que donna en France Henry, duc de Normandie, l'assemblée fut si grande, dit Montaigne, qu'il la divisa en plusieurs bandes par ressemblance de nom: dans la première troupe, qui fut des Guillaume, il se trouva cent-dix chevaliers à table portant le même nom.

T

TABAC (*nicotiana tabacum*). Les Américains le nommaient *petun*. Ce mot tabac vient, suivant les uns, de Tabaco, ville du Jucantan, province de l'Amérique; suivant d'autres, de Tabago, l'une des îles Antilles où les Espagnols trouvèrent cette plante, vers l'an 1560. On prend du

tabac en poudre par le nez, en mâchicatoire (en le mâchant), et en fumée par le moyen d'une pipe. Le tabac arriva en Europe par l'Espagne et le Portugal, où Hernandez de Tolède l'introduisit. Ce fut Jean Nicot, ambassadeur de François II auprès de Sébastien, roi de Portugal, qui fit connaître cette plante à la France, en l'offrant en présent à la reine Catherine de Médicis et au grand-prieur : aussi fut-elle d'abord appelée la nicotiane, l'herbe-à-la-reine, l'herbe-au-grand-prieur. Le cardinal de Sainte-Croix, nonce en Portugal, et Nicolas Ternabon, légat en France, l'introduisirent les premiers en Italie. François Drake et Walter Raleigh, célèbres marins, le firent connaître à l'Angleterre.

Le tabac n'est devenu chez nous d'un usage général que depuis 1600 ; il fut d'abord solennellement défendu comme dangereux et funeste. Un empereur turc, Amurat, un czar de Russie, un roi de Perse, le défendirent à leurs sujets sous peine de perdre le nez ou même la vie. Urbain VIII excommunia, par une bulle, ceux qui en prenaient à l'église. Jacques Ier, roi d'Angleterre, se contenta de composer un gros livre pour en faire connaître les dangers ; enfin, la Faculté de médecine de Paris fit soutenir une thèse sur les mauvais effets de cette plante prise en poudre ou en fumée. En dépit de toutes les défenses, mêmes celles des curés qui, au dix-huitième siècle, tonnaient encore contre ceux qui, pendant les offices, broyait leur tabac ; il était d'usage, alors, de l'avoir en espèce de petite carotte, et de l'apprêter au fur et à mesure du besoin ; l'on prétendait qu'il avait plus de force ; chaque personne portait dans sa poche un ins-

trument propre à broyer ; c'était ce bruit, que les prêtres prétendaient nuisible aux services divins, qui était le prétexte de leurs fulminations contre le tabac. En dépit de tous ces efforts, la nature n'a jamais rien produit dont l'usage se soit étendu plus loin et en moins de temps que celui du tabac ; car, aussitôt que cette plante a été connue en Europe, on s'en est servi presque partout.

Examinons donc quelle est la puissance de cette plante qui brave et les ordres du trône et les foudres du Vatican!!!

Les vertus que l'on attribue au tabac sont d'être anti-scorbutique, d'engourdir la faim, de délasser, d'empêcher l'assoupissement, de dégager le cerveau et de charmer agréablement l'oisiveté.

Ce dont l'accuse MM. Lémery, Fourcroy, Ransazzini, Fouquier Richard, Hill, Macartney, Brodie, le célèbre Orfila, et une foule d'autres savans, docteurs, médecins, botanistes et naturalistes, c'est de détruire la mémoire, d'affaiblir l'odorat, de causer des vertiges, des tremblemens, de dessécher les poumons, de produire les polypes et les cancers au nez, et autres gentillesses de cette espèce. Si l'on fait usage intérieurement, disent-ils, de l'huile distillée du tabac, c'est un poison des plus violent. Voilà de quoi réfléchir sur une plante qui, malgré son usage général, est capable de produire de si dangereux résultats. Si je cherche d'autres autorités qui puissent m'en dire du bien, je ne trouve que le même langage. L'*Encyclopédie domestique*, imprimée en 1830, ouvrage extrait de ceux de MM. Accum, Appert, Berthollet, Bosc, Bouillon-Lagrange, Bourgelat, Buchan, Cadet de Vaux, Chaptal, Christian, Da-

vy, Huzard, Lasteyrie, Mathieu de Dombasle, Olivier de Serres, Orfila, Parmentier, Payen, Riffault, Rozier, Rumfort, Thaer, Thénard, Thouin, Virey, etc., etc., s'exprime ainsi, tome IV, page 181 : « Rien ne prouve davantage la bizarrerie des choses humaines que l'histoire du tabac. Une herbe, ignorée du monde entier, si ce n'est de quelques sauvages de l'Amérique, est apportée en Europe, et aussitôt elle change la face des mœurs, des habitudes de cette partie du globe ; elle crée une jouissance de plus, un besoin de première nécessité pour un grand nombre de ses habitans. Les gouvernemens, habiles à profiter de ce qui peut augmenter leurs ressources, assoient sur ce fragile végétal leur plus ferme revenu, et l'univers se trouve, pour ainsi dire, tributaire d'*une herbe puante, âcre et sale....* » Page 183 : « Qu'on ne pense pas, malgré l'usage immense et presque général du tabac, qu'il n'y ait aucun inconvénient à s'en servir. Tout le monde sait qu'il affaiblit l'odorat par suite de ses irritations répétées sur la membrane olfactive, qu'il nuit à l'intégrité du goût, qu'il dérange la mémoire, la rend moins nette, moins entière ; il produit de plus des vertiges, des maux de tête, et même l'apoplexie.

Le tabac donne des tremblemens dans les membres ; chez ceux qui en font abus, les forces diminuent ; l'amaigrissement et même la consomption se manifestent chez les grands fumeurs, et surtout chez les femmes, par la quantité de salive qu'il fait secréter, ce qui épuise et dessèche. Ces habitudes jettent parfois les sujets dans une espèce d'imbécillité. Nous ajouterons encore aux inconvéniens du tabac la mauvaise odeur de

l'haleine et celle du corps, des hardes dont il imprègne ceux qui en font usage, et la malpropreté produite par les liquides colorés de cette substance qu'ils laissent couler par les voies buccales et nasales, ce qui les rend rebutans pour tous ceux qui ne partagent pas leur goût. Lorsqu'un ménage se trouve divisé sur ce point, cela devient un sujet d'éloignement pour les époux, surtout si c'est la femme qui a cette désagréable habitude, et plus d'une fois le tabac a fait naître des dissensions intestines dans les familles. Si les femmes savaient tous les agrémens dont elles se privent en prenant du tabac (*et surtout l'horreur qu'inspirent dans nos mœurs celles qui fument*), combien elles se vieillissent, combien elles se rident et se fanent les ailes du nez, et grossissent celui-ci et la lèvre supérieure, combien elles se changent la figure, elles n'en prendraient jamais. La sensibilité s'émousse considérablement chez les grands priseurs, ce qui exige d'augmenter la dose ou la force du tabac pour qu'il en éprouve quelque action. Cet usage abusif peut même produire des polypes, un cancer au nez.

Je pense qu'il faudrait tout au plus réserver pour la seule vieillesse, temps où la plupart des jouissances s'évanouissent, l'habitude de ce végétal, parce que, à cette époque de la vie, les plaisirs de relation sont nuls, et que l'homme s'isole tous les jours de plus en plus. »

Ces accusations sur l'abus du tabac qui datent, ainsi qu'on l'a vu plus haut, du moment de son introduction en Europe, se fortifient chaque jour des témoignages de la médecine et de la raison.

Malgré que le tabac soit originaire de l'Amérique, il s'acclimate facilement en Europe : plu-

sieurs départemens du midi et du nord de la France fournissent leurs produits aux manufactures de Paris, Lille, Lyon, Strasbourg, Bordeaux, le Hâvre, Morlaix, Toulouse, Marseille et Tonneins, qui ont le monopole exclusif de la fabrication, ce qui rapporte au trésor un revenu annuel de 46 millions sur un débit de 120,000,000 de francs. Cette énorme consommation excite la contrebande : les tabacs de la Belgique franchissent les frontières malgré les triples lignes de douaniers et la surveillance intérieure; ces tabacs, achetés de douze à vingt sous la livre, se vendent, sous le manteau, de deux à trois francs; cette contrebande s'anéantira le jour ou la culture et la fabrication en sera rendue libre. La cherté d'une denrée étant souvent son plus grand mérite, il sera très-possible que le tabac finisse peu-à-peu par être remplacé par des végétaux de notre climat; tel fut sans doute la pensée de M. Duchatellier qui a récemment fabriqué une poudre végétale nommée *façon-tabac* dont la composition, étant secrète, lui a attiré, de la part de la régie, une saisie et un procès qui n'est point encore terminé.

Il n'existe pas de plantes qui produisent une aussi grande quantité de grains eu rapport à sa grosseur; le nombre est de quarante mille-trois-cent-vingt grains sur un seul pied.

TABAC. (Anti-) Originaire de France, l'anti-tabac est composé de baie de genièvre, de feuilles de sauge, de romarin, de thym, de lavande, de roses, de fleurs de muguet, de racine d'iris, etc. Toutes ces plantes ont des propriétés bienfaisantes universellement reconnues, qui ont beau-

coup d'analogie avec le vulnéraire suisse; récolté sur notre sol et composé de ces élémens, l'anti-tabac ne peut produire que de bons effets, lorsque le temps aura détruit la réputation colossale usurpée par la feuille américaine; dont les bons effets n'équivalent point au mal qu'elle cause, tant par son influence sur la santé que par l'impôt forcé qu'elle prélève sur la subsistance de la classe la plus laborieuse et la moins aisée du peuple, qui s'est fait du tabac une seconde nécessité.

L'anti-tabac est dû à M. Clament Zuntz, qui, en 1831, en fit connaître la composition en publiant une brochure ayant pour titre : *Plus de tabac!* Ce philantrope fut obligé de joindre la pratique à la théorie, en établissant à Paris une fabrique qu'il exploite avec les plus heureux résultats. Les personnes qui font usage de l'anti-tabac, prétendent en obtenir les meilleurs effets et une activité d'esprit très-sensible : espérons qu'il sera le seul employé, lorsque le fisc toujours insatiable d'or, lui permettra de faire tout-à-fait pleine connaissance avec les consommateurs, et rendra, en abolissant le monopole, une assez grande quantité de terrain (cultivé en tabac que la régie ne paie que ce qu'elle veut) à leur véritable destination, c'est-à-dire, à l'agriculture.

Nous citerons à l'appui de la propriété des plantes qui entrent dans la fabrication de l'anti-tabac ce qu'écrivait, en 1776, M. Valmont de Bomare dans son *Dictionnaire d'histoire naturelle* tome VIII, pag. 397, « Que n'use-t-on des plantes « de notre pays? il y en a qui procurent des « poudres sternutatoires plus agréables, et dont « l'usage est moins dangereux que ne l'est celui « du tabac. » (*voyez* SAUGE)

TABLE. Les tables des Romains n'avaient point de forme particulière, elles variaient au goût de l'Amphitrion, tantôt carrées ou longues, tantôt ovales ou en fer-à-cheval, mais beaucoup plus mobiles que les nôtres, car on changeait de table à chaque service, c'est-à-dire, au moins deux fois : la première, pour tous les mets de chair et de poisson ; la seconde pour les fruits. C'est à cette seconde table qu'on faisait des libations et qu'on chantait. Chez les Grecs, les Orientaux, et même les Hébreux, on trouve le même usage. Les tables des Romains étaient des bois les plus riches, tels que le cèdre, le bois de citron, etc. Celle de Cicéron était de ce dernier bois et coûta six mille livres ; comme on se servait rarement de nappes, il n'est pas étonnant qu'à Rome on eut des tables de bois précieux et chargées de divers ornemens ; celles d'Héliogabale étaient d'ivoire, d'écaille de tortue, ornées de plaques d'or ou d'argent et enrichies de pierres précieuses. Il paraît que ces tables étaient montées en grande partie sur un pied et celles du peuple, sur trois.

Les anciens avaient un grand respect pour les tables à manger ; ils les regardaient comme des choses consacrées aux dieux protecteurs de l'hospitalité et se faisaient un grand scrupule d'en profaner la sainteté. Moïse écrivit sur deux tables de pierre les commandemens de dieu ; ces tables furent appelées *tables de la loi*. Les Romaius écrivirent avec un stylet leurs premières lois sur une table enduite de cire ; puis, sur des tables de cuivre que l'on exposait dans le lieu le plus élevé de la place publique. Après l'expulsion des rois, les Romains voulurent affermir leur gouvernement par une législation fixe

et sage, mais manquant de documens à ce sujet, ils empruntèrent des Grecs leurs meilleures lois. Les décemvirs aidés d'un certain Hermodorus, rédigèrent sur dix tables ces lois, dont la confirmation fut consacrée l'an 303 de Rome, par le Sénat et l'assemblée du peuple. L'année suivante, l'on en ajouta deux autres; ces lois furent nommées LA LOI DES DOUZE TABLES, si célèbre dans la jurisprudence romaine.

TABLES ASTRONOMIQUES. On appelle ainsi en astronomie, des calculs, des mouvemens, des lieux et autres phénomènes des planètes. Les plus anciennes tables astronomiques sont celles de Ptolémée; elles datent de 285 ans avant Jésus-Christ.

TABLE DE MARBRE. C'était une grande table qui servait, du temps de Saint-Louis, à recevoir les redevances en nature des vassaux de la tour du Louvre, et qui resta, depuis, comme une marque de juridiction. Il n'y a que deux-cent-quinze ans, qu'on voyait dans la grande salle du palais de Justice à Paris, une table de marbre d'une grandeur énorme, et dont trois juridictions ont long-temps porté le nom. C'est autour de cette table que s'asseyaient, dans les grandes solemnités, les têtes couronnées, pour prendre part aux festins royaux, tandis que, dans la même enceinte, les princes et seigneurs mangeaient sur des tables particulières. Anciennement, à diverses époques de l'année, cette table servait de théâtre où les clercs du palais, dits *clercs de la basoche*, , montaient et jouaient publiquement des scènes bouffonnes ou satiriques, appelées *farces*, *sotties*, *moralités*, *sermons*. Autour de cette table, siégeaient aussi trois tribunaux : la conné-

tablie, l'amirauté, les eaux-et-forêts de France; tribunaux, qui, quoique cette table ait été brisée, et entièrement détruite par l'effet de l'incendie qui eut lieu au palais, la nuit du 5 au 6 mars 1618, n'en ont pas moins conservés, jusqu'en 1790, la dénomination de *table de marbre*.

TABLE OCTOGONE (c'est-à-dire à huit pans). L'on rapporte que huit Hollandais, tous frères, avaient pour habitude de célébrer chaque année une fête où ils se trouvaient réunis tous les huit; or, il arriva qu'à une de ces fêtes, une dispute sur le choix des places faillit rompre cet usage patriarchal. L'année suivante, un d'entre eux parvint cependant à les réunir, la fête eut lieu dans un pavillon octogone ayant huit fenêtres et huit portes par lesquels chacun entra pour se placer à une table à huit pans. Cet ingénieux moyen, qu'un des frères avait imaginé à l'insu des autres, resserra encore davantage les liens qui les unissait.

TABLE RONDE (ordre de la). Cet ordre, ou plutôt cet exercice de chevalerie, a été, dit-on, institué vers l'an 516, sous Arthur Ier, roi des Bretons; cependant il paraît que la *table ronde* était une espèce de joûte ou d'exercice militaire terminé par un souper où les chevaliers étaient assis à une *table ronde* pour éviter le cérémonial et les disputes sur les rangs.

TAILLE. En France, les premiers impôts furent appelés *fouages*; ils ne duraient qu'un an, et ne prirent le nom de *taille*, que quand ils devinrent annuels. Ce ne fut même, selon le chevalier d'Eon, que sous Charles VI que cette imposition, qui avait porté une infinité de noms

différens, dans les siècles précédens, reçut déterminément le nom de *taille*. Pasquier prétend que le roi la nomma ainsi par ses lettres de l'an 1388; mais Borel assure que ce nom lui fut donné, parce que les paysans collecteurs, ne sachant pas écrire, marquaient leurs recettes sur une taille de bois. D'autres prétendent que le mot de *taille* vient de *taleari*, dont Pline, Varron et Columelle usent souvent, pour *partiri* et *dividere* (partager), parce que la taille se lève sur les particuliers.

Ce fut sous Saint-Louis que les Français commencèrent à payer la taille pour se délivrer des gens de guerre. Cet impôt qui, suivant quelques auteurs, ne produisait annuellement à ce roi que la somme de dix-huit cent mille livres, fut augmenté de plus de neuf millions sous François Ier, et s'éleva ainsi progresssivement jusqu'à l'époque de la révolution; alors le nom de cet impôt fut supprimé pour être remplacé par celui de contribution, nouvelle dénomination dont les résultats dépassent de beaucoup les précédentes. (*Voyez* IMPÔT.)

TAILLE DE LA VIGNE ET DES ARBRES. Suivant Pline, une chèvre ayant brouté le jeune bois d'un ceps de vigne, le propriétaire s'aperçut l'année suivante que ce ceps donnait plus de grappes et que le raisin était d'un meilleur goût; il en conclut que la taillant chaque année, il en obtiendrait le même résultat.

En Amérique, le feu prit à des rosiers extrêmement touffus, il ne dévora de plusieurs qu'une partie des branches; ces mêmes rosiers, l'année suivante, rapportèrent beaucoup plus de roses qu'à l'ordinaire. Les Indiens mirent à profit cette expérience (*Noël*, *Dictionnaire des Origines*, t. II).

TAUREAU. Suivant le rapport de M. Saint-Foix, les Israëlites, par respect pour la génération ne faisaient couper aucun animal; ils n'avaient ni bœufs, ni moutons, ni chapons. Leurs taureaux, accoutumés de bonne heure au travail, étaient domptés et pouvaient être employés au labourage. Cet usage semble naturel à l'origine des peuples qui n'avaient aucune expérience des effets que produisent la mutilation sur les animaux. Le mot taureau n'existait point du temps de Moïse, l'article 17 du Décalogue dit : « Tu ne convoiteras point la maison de ton prochain ; tu ne convoiteras pas la femme de ton prochain, ni son serviteur, ni sa servante, ni son bœuf, ni son âne, ni aucune chose qui soit à ton prochain. » Ce mot dût être inventé avec la castration, afin de distinguer désormais les deux espèces.

Phalaris, fameux tyran d'Agrigente en Sicile, fit faire par Pérille, un taureau d'airain, pour y brûler vifs ceux qu'il condamnait à mort. Pérille ayant terminé cette cruelle invention, en demanda la récompense à Phalaris qui le fit brûler le premier dans le ventre du taureau, et après lui, quantité d'autres victimes. Les cris que poussaient ces malheureux, en sortant par les nazeaux, imitaient les mugissemens du taureau, et divertissaient le tyran. Enfin, les Agrigentins se révoltèrent et y brûlèrent Phalaris lui-même, 561 ans avant J.-C.

Les courses de taureaux sont un spectacle national dont les Espagnols sont idolâtres, et qui est souvent sanctionné par la présence du souverain. Une foule immense applaudit avec transport à cette scène de carnage, où, trop souvent, l'arène est teinte du sang des hommes les plus forts

et les plus intrépides de la nation. Ces divertissemens féroces sont aujourd'hui moins fréquens, il faut espérer que la civilisation parviendra à les anéantir totalement.

Il paraît que l'usage de soumettre les animaux à des supplices était connu de l'antiquité. L'Aréopage et le sénat des juifs croyaient inspirer de l'horreur pour le meurtre, en faisant le procès aux animaux meurtriers. Plusieurs voyageurs rapportent que, sur le haut des montagnes d'Afrique, on attachait des lions en croix pour servir d'exemple aux autres.

En 1314, les juges du comté de Valois condamnèrent à être pendu un taureau qui avait tué un homme. Le parlement ayant confirmé la sentence, le taureau fut exécuté... Cent quatre-vingt-cinq ans plus tard un taureau fut également condamné à la potence par jugement du baillage de l'abbaye de Beaupré (Beauvais) pour avoir, en fureur, occis (tué) un jeune garçon. (*Voyez* SANG.)

TEMPÉRANCE. Les États-Unis ont donné depuis quelques années l'exemple d'une réforme bien importante dans l'abus des liqueurs fortes, devenues l'une des plus impérieuses nécessités de la vie dans toutes l'étendue de l'Union : les choses en sont venues au point qu'avant 1828, 72 millions de gallons (2,592,000 hectolitres) de liqueurs spiritueuses suffisaient à peine par année à une population de 12 millions d'âmes. La société américaine de tempérance, qui s'est formée en 1826, après avoir prouvé que plus de 40,000 personnnes mouraient annuellement dans les états de l'Union, par suite de l'abus des liqueurs fortes et que cet abus détournait en outre

une somme énorme de valeurs capitales qui pourraient recevoir une destination plus avantageuse, a poursuivi avec activité le but qu'elle s'était proposé, en dirigeant partout des agens pour éclairer la population sur ses funestes habitudes.

Cette honorable institution obtient de jour en jour plus de succès; et, au mois d'août 1830, il y avait déja plus de 1,600 sociétés fondées sur les mêmes principes dans les divers États, et qui comptaient au moins 160,000 membres. Ces sociétés ont été formées par des fermiers, des ouvriers, des femmes, des enfans en apprentissage, des hommes de couleur, des matelots, etc. Il en est résulté qu'un grand nombre de distillateurs et de débitans de liqueurs fortes ont été contraints de cesser leur commerce, que la consommation de ces liqueurs a diminué de plus de soixante pour cent, ce qui produit par année une économie de 2,000,000 de dollards (10,840,000 francs), et qu'enfin, plus de 700 personnes adonnées avec excès à la boisson, ont en moins de trois années, abandonné cette honteuse pratique, avec une amélioration notable dans leur état moral et physique. Des sociétés de ce genre se sont également fondées en Irlande et en Écosse, et y ont obtenu le même succès.

Sur le manger et sur le boire,
Réprimez l'appétit; usez-en prudemment;
L'homme sobre plus tard arrive au monument.
Un docte médecin l'a dit, on peut l'en croire.
(*E. de S.*)

TÊTE. C'était une loi commune pour tous les Égyptiens, de ne manger la tête d'aucun animal.

En France, l'on mange les têtes de tous les animaux qui servent d'alimens, à l'exception de celle de la grenouille et de l'anguille de haie. Les têtes les plus estimées parmi les quadrupèdes sont celles de veau et de cochon. En général, cette partie de l'animal n'offre que des os, ce qui la fait peu rechercher.

Une remarque extrêmement curieuse et qui a été d'un grand secours à nos célèbres physiono-nomistes Lavater et Porta, est celle que toutes les têtes, soit d'homme ou d'animal, dont l'angle facial n'est point d'équerre, c'est-à-dire dont le front est en arrière, est généralement dépourvue de capacité, tandis que celui dont le front est perpendiculaire, légèrement voûté vers le haut, manque rarement de sagacité. Un fait évidemment prouvé est que l'angle facial du nègre est beaucoup plus aigu que celui de l'Européen, et que son intelligence est aussi reconnue très-inférieure.

En appliquant cette observation aux animaux, l'on trouve que le mouton est celui dont l'angle facial est le plus aigu, et qu'il est aussi celui qui a le moins d'instinct. Aristote avait trouvé quelque ressemblance dans les traits de certains hommes avec ceux des animaux ; Porta a été bien plus loin qu'Aristote, puisqu'il a trouvé dans chaque figure humaine la figure d'un animal ou d'un oiseau, et qu'il jugeait les hommes par le naturel de l'animal dont ils portaient les traits. Le singe, le cheval et l'éléphant sont les animaux qui ressemblent le plus à l'espèce humaine par le contour de leur profil et de leur face. Les plus belles ressemblances sont celles du cheval, du lion, du chien, de l'éléphant et de l'aigle. Ceux qui ressemblent au singe sont habiles, actifs, adroits,

bages et à ouverture, sont du temps de l'empereur Vitellius.

On ne connaît point de cheminée plus gigantesque que celle qui existe dans le château du comte de Polders, en Westphalie : elle est en marbre de Carare, haute de 42 pieds sur 60 de large; on y entasse 14 voies de bois; 34 bouches de chaleur répondent dans les autres appartemens. Elle coûta à son propriétaire plus de 800,000 écus.

CHENET. Les chenets primitifs furent deux pierres placées dans l'âtre; après la découverte des métaux elles firent place au cuivre, qui, à son tour, fut remplacé par le fer. Regardés par leur usage comme les gardiens du feu, il parut naturel de leur donner la forme de chiens assis, que l'on nommait CHIENNETS (chiens); de là vient le mot chenet. Les Anglais et les Allemands donnent aussi le nom de chiens aux chenets; les premiers appellent cet instrument, DOG (*chiens*); les seconds, FURHUND (*chiens de feu*).

CHEVAL. Le cheval est, de tous les animaux, celui qui, avec une grande taille, a le plus de proportions et d'élégance dans les parties du corps. L'intelligence, la fidélité et le courage, égalent la beauté et la noblesse des formes. De tous les quadrupèdes, le cheval est le plus utile à l'homme; il lui sert à labourer la terre, à traîner des voitures, à porter des fardeaux considérables, à voyager d'un bout du monde à l'autre, à chasser et à combattre. Les premiers qui dressèrent des chevaux, causèrent tant de frayeur et d'étonnement à ceux qui les apperçurent, qu'ils confondirent l'homme et le cheval, et que, les

prenant pour des monstres de nouvelle forme, ils leur donnèrent le nom de centaures.

Les plus nobles fonctions ont été attribuées au cheval; nous voyons la fable atteler quatre chevaux au char du soleil; Pégase était le coursier d'Apollon et des Muses. Ainsi que le nom d'Alexandre rappelle souvent celui de Bucéphale (il fut acheté par Philippe 13 talens, ou 72,200 francs), ceux de Roland, Renaud, Amadis, et autres paladins, nous rappellent aussi ceux de leurs coursiers, qui semblent partager leur gloire. Il appartenait à Caligula, si célèbre par ses cruautés, de porter l'exagération à un point que son cheval nommé *Incitatus*, fut traité comme les grands hommes l'étaient du temps de la république. Caligula le nomma pontife et voulait le faire consul; il lui fit faire une écurie de marbre, une auge d'ivoire, une couverture de pourpre, et un collier de perles ; ce cheval, digne convive d'un tel maître, mangeait à sa table : l'empereur lui-même lui servait de l'orge doré, et lui présentait du vin dans une coupe d'or, où il avait bu le premier. L'on prétend que les sénateurs, craignant d'avoir un quadrupède pour collègue, hâtèrent son décès. Les grands hommes ont pour la plupart été représentés à cheval : il semble que le cheval ajoute à la majesté de l'homme.

Les Turcs regardaient comme un tel honneur d'être monté à cheval, que les chrétiens et les juifs étaient privés de cet avantage dans tout l'empire. La queue de cheval chez les Tartares et les Chinois, est l'étendard sous lequel ils vont à la guerre ; en Turquie elle est une marque de dignité, depuis que, dans une bataille, l'étendard ayant été pris par les ennemis, le général de l'armée ottomane

coupa la queue de son cheval, l'attacha au bout d'une pique, rallia ses soldats en désordre, ranima leur courage abattu et remporta une victoire complète. C'est depuis cette époque qu'une ou plusieurs queues de cheval sont toujours arborées dans les armées turques. Il y a des pachas à une, à deux, à trois queues ; le grand visir en a cinq. Le grand sultan en fait porter sept devant lui.

Les chevaux arabes sont les plus beaux, et les chevaux anglais les plus agiles à la course ; ils parcourent huit-cent-vingt-six toises par minute. Carnéades disait : « ce que les enfans des princes apprennent le mieux, c'est à monter à cheval, attendu qu'en tout autre exercice, chacun les flatte et leur persuade qu'ils sont bien instruits ; au lieu que le cheval, qui n'est ni flatteur, ni courtisan, jette par terre le fils d'un roi mauvais écuyer, tout comme le fils d'un crocheteur. »

La durée de la vie d'un cheval est de 28 à 30 ans ; la jument porte onze mois et quelques jours. Cet animal, après avoir parcouru la plus brillante carrière, est jeté à la voirie ; sa chair n'est mangée qu'à défaut de toute autre viande.

Le nombre des chevaux pâturant en France, était en 1820 de 1,656,000.

En Angleterre, en 1823,		1,800,000	2,343,000
En Ecossse, en 1819,		243,000	
En Irlande, en 1817,		300,000	

En comparant à la population de chaque pays le nombre de chevaux qu'il possède, dans la Grande-Bretagne, on trouve un cheval pour dix habitans ; c'est le maximum nécessaire aux besoins de la société; la Prusse est récemment parvenue à ce terme ; l'Autriche en compte un sur onze habitans ; la Suède un sur douze ; les Pays-

Bas, un sur treize; en France, on n'en compte qu'un sur dix-neuf habitans.

CHEVREAU. Il doit avoir moins de six mois, alors sa chair est tendre et délicate; plus tard, on le nomme Bouc. (*Voyez Bouc.*)

CHEVREUIL. Espèce de bouc, ou chèvre sauvage; il ressemble beaucoup au cerf; cependant il n'est pas à beaucoup près si gras, ni si grand que lui; il a la voix faible, mais sa vue est en récompense si fine, qu'il voit la nuit comme le jour; il est lâche, timide et craintif, il ne sait et n'ose point se servir de ses cornes pour se défendre des insultes des autres animaux; mais il est très-agile. Les endroits où l'on en trouve le plus sont sur les montagnes des Alpes et en Suisse; jeune, sa chair est bonne; vieux, elle est dure, coriace et difficile à digérer.

CHICA. Sorte de boisson préparée par les femmes dans plusieurs contrées sauvages de l'Amérique; elles entourent un tonneau, mâchent du maïs, le rejettent dans le tonneau, y ajoutent de l'eau et laissent fermenter.

CHIEN. Dans l'état sauvage, cet animal était aussi féroce que le loup; mais l'état de domesticité a changé son caractère; il est devenu l'ami de l'homme, son plus fidèle gardien, et son sincère attachement ne finit qu'à sa mort. Doué d'un instinct admirable, on le dresse pour la chasse et différens autres exercices auxquels il se prête avec la plus grande docilité; toutes ses qualités ne l'empêchent point de servir encore de pâture à l'insatiable avidité de l'homme: les Chinois

engraissent et tuent les chiens, dont ils se régalent, comme on le fait en Europe avec le veau gras ; c'est une viande de boucherie dans toute l'étendue de l'empire.

Les espèces du chien sont extrêmement variées. On raconte que le roi d'Albanie fit présent à Alexandre-le-Grand d'un chien d'une si énorme grandeur, qu'il terrassa un lion et un éléphant. En Egypte et au Mexique, les chiens étaient le symbole de la fidélité, c'est sans doute pour cette raison qu'on y faisait toujours marcher un chien à la tête du convoi funèbre ; en France, sur les anciens tombeaux des princes et des chevaliers, on voit communément un chien à leurs pieds. Au contraire, nous voyons qu'à Rome, pendant plus de 600 ans, on renouvellait chaque année, en grand appareil, une procession où l'on promenait un chien, qu'ensuite on crucifiait, en mémoire et exécration du chien qui n'avait point aboyé lorsque les Gaulois assaillirent le Capitole.

Dans toutes les parties septentrionales de la Sibérie, outre les rennes qui servent à tirer les traîneaux, un grand nombre d'habitans élèvent des chiens à cet effet ; ces chiens sont de la taille de ceux qu'on dresse en Europe pour le combat du taureau ; on attelle six et même douze de ces chiens à un traîneau qui a 15 pieds de long, sur 2 de large ; la charge ordinaire est de 75 livres pour chaque animal, les relais sont réglés comme les postes d'Europe.

Chien de Mer. C'est un poisson de la grandeur du renard de mer ; il ne pèse pas plus de 20 livres. On pêche des chiens de mer dans la Méditerrannée ; leur peau a le grain fort dur,

on en fait usage pour polir les ouvrages au tour, en menuiserie et en ébénisterie.

Chiens d'Avoine. Etait une redevance seigneuriale dans la province d'Artois et dans le Boulonais, qui obligeait les serfs de ces terres à payer annuellement une certaine quantité d'avoine, destinée à la nourriture des chiens du seigneur. Les religieux de Saint-Bertin s'étant rendus adjudicataires de ce droit, obtinrent en 1749, un arrêt contre un sieur Desquinemus, qui le condamnait à payer 29 années dues, et à continuer par la suite.

CHOCOLAT. La base dn chocolat est le cacao. Ce furent les Espagnols qui l'apportèrent du Mexique en Europe l'an 1,520. La femme de Louis XIV fut la première en France qui mangea du chocolat.

Il est aujourd'hui d'un usage général et considéré comme un très-bon restaurant, indispensable à toutes les personnes qui ont l'estomac délabré, aux vieillards et aux convalescens; il serait dangereux aux jeunes gens qui ayant un tempérament sanguin, en useraient immodérément.

CHOUX. Les choux verts et rouges furent apportés d'Egypte par les Romains. Les peuples du Nord nous firent connaître les choux blancs, mais on ne sut les faire pommer qu'après le règne de Charlemagne.

Les choux étaient très-estimés chez les anciens, puisque Chrysippe, Dieucles, Pytagore et Caton, se sont donnés la peine de faire plusieurs volumes pour décrire leurs propriétés. Les Ioniens avaient tant de vénération pour les choux, qu'ils juraient par eux.

Chou-Arbre. Ce chou est originaire de la Laponie, où il résiste aux froids les plus rigoureux. On en voit des champs considérables dans la Suède, et dans diverses provinces du nord.

Il a été introduit en France, en 1815, sous les auspices du ministre de la marine, qui en fit envoyer la graine à la pépinière du département du Rhône, où elle a été cultivée avec succès. Ce chou vit plus de dix ans, et, suivant la fertilité du sol, s'élève de dix à quinze pieds. Sa longue et forte tige se recouvre de bas en haut de grandes feuilles dont on le dépouille chaque mois sans nuire à son développement. Il ne pomme pas, mais ses rejetons sont très-bons à manger, et ses grandes feuilles sont une très-bonne nourriture pour le bétail, d'autant plus qu'elles ne gèlent pas.

Les choux sont astringens, leur jus est laxatif;
Un bon potage aux choux est un doux purgatif.
(*E de S.*)

CHOUKROUT. En allemand (*sauerkraut*). La choukrout est du chou salé et mis en tonneaux pour être mangé en hiver ; les Allemands en font une très-grande consommation.

Strasbourg en envoie annuellement à Paris 300,000 livres, outre celle qui s'y confectionne et que l'on porte à la même quantité.

CIDRE. Les Hébreux appelaient le cidre *sichard;* que Saint-Jérôme a traduit par *sicera*, dont nous avons fait cidre. L'usage de faire du cidre fut apporté d'Afrique en Espagne, puis d'Espagne en France, par les Biscayens, qui en apprirent la fabrication aux Normands long-

temps après que ceux-ci eurent cultivé les pommes en Neustrie (*Normandie*). Il est à remarquer que les Normands ont conservé l'étymologie de leur origine ; Man (*homme*), Nord (*du Nord*), homme du Nord. Ces peuplades, émigrées des contrées glacées de la Suède et de la Norvège, profitant de la faiblesse des rois de France, après avoir brûlé Pontoise, vinrent mettre le siège devant Paris, d'où ils furent repoussés par l'intrépidité des habitans. Mais à la fin du neuvième siècle, ils recommencèrent leurs hostilités sous la conduite de leur chef, le duc Rollon ; ils prirent Rouen, et devinrent si redoutables, que Charles IV, dit le Simple, roi de France, offrit à Rollon sa fille avec le pays, que depuis on appela Normandie.

CITRON. Les Mèdes les rapportèrent de la Syrie, et les Romains les rapportèrent de la Médie. On cultive le citronier dans le midi de la France ; son fruit a deux vertus différentes ; l'écorce échauffe et le suc rafraîchit.

CITROUILLE. Les citrouilles d'Egypte sont incomparablement plus grosses que celles qui viennent en Europe : Bellonius assure même qu'il y en a qui sont si pesantes, qu'un chameau n'en peut porter que cinq ou six. La fécondité de ce légume a également été observée en Angleterre, où une seule plante donna deux cent cinquante citrouilles en parfaite maturité.

COCAGNE. On appelait autrefois une COCAGNE un buffet chargé de mets, parmi lesquels figurait un bœuf entier rôti. Dans ce bœuf était un cerf,

aussi rôti, et ce cerf était farci d'oiseaux de toute espèce. A Naples et en France, on nommait cocagnes les fêtes où l'on distribuait au peuple du vin et de la viande dans les réjouissances publiques. Cet usage est fort ancien : à l'entrée de Charles V à Paris, il y avait des fontaines de vin. Charles VII, fit distribuer d'une même fontaine, par quatre robinets, du vin rouge, du blanc, du lait et de l'eau ; Louis XI, du vin et de l'hypocras.

De nos jours, nous avons vus maintes fois jeter en curée au peuple, pain, cervelas, poulets ; et le vin rougir le sol où on le distribuait. Depuis quelques années cet abus a été réformé ; les distributions se font dans les bureaux de charité, aux indigens qui y sont inscrits : quelques mâts de cocagne offrant leur couronne garnie de prix à qui peut y gravir et les atteindre, sont les seuls restes de ces fêtes.

COCHON. Le cochon était la principale nourriture des Gaulois ; aussi, en avaient-ils des troupeaux considérables. Les Romains les faisaient cuire entiers de différentes manières ; l'une consistait à les faire bouillir d'un côté et rôtir de l'autre ; la seconde s'appelait à la troyenne, par allusion au cheval de Troyes, dont l'intérieur était rempli de combattans ; celui du cochon se farcissait de bec-figues, d'huîtres, de grives, le tout arrosé de bon vin et de jus exquis ; ce mets devint si cher que le sénat fit une loi somptuaire pour le défendre. Les Egyptiens regardaient les porcs comme des animaux immondes ; si quelqu'un en avait touché par mégarde, il devait entrer aussitôt dans le fleuve avec ses habits

pour se purifier. Cependant on pouvait immoler des porcs à la lune et à Bacchus ; mais il fallait que ce fût au moment de la pleine lune ; il était même permis d'en manger ce jour-là seulement.

La loi de Moïse interdissait aux Israëlites l'usage du cochon comme immonde. Cette défense, commune aux Egyptiens et aux Israëlites, avait pour cause la lèpre, très-fréquente en ces pays, et qui eut fait encore de bien plus grands ravages par l'usage de cette viande.

A la Chine, la délicatesse et le goût exquis des cochons en font la base de tous les festins, et la nourriture annuelle de tous les habitans. Les jambons surtout ont une qualité supérieure inconnue aux autres pays.

Le jeune roi Philippe, que Louis-le-Gros son père s'était associé et avait fait couronner à Rheims, passant près de Saint-Gervais, un cochon s'embarrassa dans les jambes de son cheval, qui s'abattit ; et ce jeune prince tomba si rudement, qu'il en mourut le lendemain, 3 octobre 1131. Il fut alors défendu de laisser vaguer des pourceaux dans les rues. Ceux de l'abbaye de Saint-Antoine, furent seuls exceptés ; ayant une clochette au cou, ils allaient librement partout, tant l'on craignit de déplaire à leur bienheureux patron.

On ne nous dit point quel supplice on fit souffrir au criminel cause de la mort du roi ; car dans ces temps d'ignorance, les animaux étaient justiciables des tribunaux. Nous lisons qu'en 1386, par sentence du juge de Falaise, une truie fut condamnée à être mutilée et pendue pour avoir tué un enfant. Et en 1394, dans la paroisse de

Roumaigne, vicomté de Mortaing, un porc fut condamné à être pendu pour le même crime.

Ducange cite un ancien dénombrement de l'abbaye de Saint-Remi, de Rheims, par lequel on voit que cette abbaye possédait 415 porcs. En 1345, Humbert, dauphin de Viennois, avant de partir pour aller en croisade, fit un réglement dans lequel il fixe la maison de la dauphine son épouse, à trente personnes; or, pour ces trente personnes, il assigne un cochon frais par semaine, et trente cochons salés par an : ce qui, dans l'année, faisait pour chacun la consommation de trois cochons.

A Paris, quand le bourreau venait faire une exécution sur le territoire de quelque monastère, entre autres rétributions, on lui donnait une tête de cochon. L'abbaye de Saint-Germain, la lui payait annuellement. Il venait, le jour de Saint-Vincent, assister à la processsion; il y marchait le premier, et, après la cérémonie, il recevait la tête.

Une erreur qu'il importe de détruire, d'autant plus qu'elle est très-répandue, c'est de croire que l'intérieur d'un cochon ressemble en tout à celui d'un homme. Ecoutons ce qu'en dit le célèbre Cuvier : « L'estomac de l'homme et celui du cochon n'ont aucune ressemblance; dans l'homme, ce viscère a la forme d'une cornemuse, dans le cochon, il est globuleux; dans l'homme, le foie est divisé en trois lobes, dans le cochon il est divisé en quatre; dans l'homme, la rate est courte et ramassée, dans le cochon elle est longue et plate; dans l'homme, le canal intestinal égale sept à huit fois la longueur du corps, dans le cochon il égale quinze à dix-huit fois la

même longueur. L'épiploon, c'est-à-dire, cette partie qu'on appelle vulgairement la toilette, est beaucoup plus étendue et plus chargée de graisse; et ce qui est très-consolant pour les âmes délicates qui ne veulent avoir rien de commun avec le naturel du cochon, c'est que son cœur présente des différences notables avec celui de l'homme.

J'ajouterai, pour la satisfaction des savans et des beaux esprits, que le volume de son cerveau est aussi beaucoup moins considérable; ce qui prouve que ses facultés intellectuelles sont fort inférieures à celles de nos académiciens. »

CUVIER.

Le maréchal de Vauban, a cru pouvoir, sans déroger à sa haute réputation, faire un Traité sur les cochons; il appelait gaiement cet ouvrage : *Ma Cochonerie*. Ce qui l'avait le plus intéressé dans cet animal, c'était sa prodigieuse fécondité : il avait calculé la postérité d'une seule truie pendant onze ans; elle se montait à 6,434,838 cochons, en compte rond. Si l'on poussait, disait-il, ce calcul jusqu'à la seizième année, on trouverait de quoi peupler toute la terre de cochons. En 1797, M. Thomas Richard, à Kegwort, dans le comté de Leycester, nourrissait une truie qui avait eu, de vingt portées, 350 petits. On a montré, par curiosité à Paris, un cochon qui pesait 998 livres. On lit dans une lettre de M. Colinson à M. de Buffon, qu'on en a tué, en Angleterre, qui pesaient jusqu'à 1247 livres. L'on tue annuellement à Paris plus de 72,000 cochons.

La chair du porc n'est jamais bonne,
Si le bon vin ne l'assaisonne.

rusés, malins, avares et quelquefois méchans. La ressemblance avec le cheval donne le courage et la noblesse de l'âme; celle de l'éléphant, la prudence et l'énergie; le lion, l'énergie, le calme, la majesté et la force; le chien, la fidélité, la droiture; le loup, la lâcheté, la férocité; le renard, la faiblesse, la ruse et la violence; le chat, l'hypocrisie et la friandise; l'ours, la férocité; le sanglier, la voracité et la brutalité; le bœuf, la patience et l'opiniâtreté; la ressemblance avec l'aigle annonce la noblesse; le perroquet, l'affectation de la force, l'aigreur et le babil, etc. Enfin Lavater a aussi établi une analogie entre la tête de la grenouille et celle de l'homme; il en a fait un tableau comparatif en partant de la tête d'une grenouille et allant progressivement jusqu'à la tête de l'Apollon du Belvédère.

Suivant le docteur Gall, la seule inspection des protubérances de la tête suffirait pour connaître les facultés physiques et morales d'un individu, puisque, suivant lui, chaque vertu, chaque qualité, chaque inclination, chaque défaut, a son genre de protubérance, énumérés à vingt-sept. Spurzheim, sous le nom de *Phrenologie* (ou étude du cerveau) compte trente-six facultés palpables, puis arrive la *Cranoscopie*, ou l'art de mesurer l'extérieur de la tête à l'effet d'en connaître les capacités. Sans contester ce qui est encore en question, il est à désirer que la véracité de ces observations se confirme à un point tel que l'on ne puisse s'y tromper; alors cesseront ces longues détentions préventives, les juges n'auront plus qu'à étudier la *cranologie*, et les avocats seront impuissans contre la bosse accusatrice. Puis nos nécromanciens modernes si habiles à tirer les cartes, et l'ar-

gent des dupes, pourront être remplacés, par des aveugles, nul n'ayant le toucher plus sensible et n'étant plus capable de prédire le passé qu'ils n'ont point vu, le présent qu'ils ne voient pas, et l'avenir qu'ils ne verront jamais ; mais quels sont ces avantages dus à la *cránologie*, comparés à la faculté de pouvoir, en passant la main sur la tête d'un candidat à la députation, s'assurer s'il a la bosse de l'ambition, celle de l'esprit, de la probité, de la prostitution ou celle de la gastronomie!!!... Dans ce dernier cas, on le laisserait *planter ses choux* et engraisser ses volailles.

Toutes ces théories métaphysiques, très-ingénieuses et qui ont servi de base à tous ceux qui ont voulu prédire l'avenir sont encore des hypothèses, malgré les noms péniblement composés pour désigner chacune de ces très-hautes sciences, telles que la *Métoposcopie*, ou l'art de prédire l'avenir par les rides du front, la *Physiognomonie*, par l'inspection du visage, la *Cránologie*, par les protubérances, la *Chiromancie*, par les lignes de la main, la *Cartonomancie*, par les cartes, l'*Astrologie*, par les astres, etc. L'avenir a été et sera toujours impénétrable et nul en *voyant, mesurant ou palpant* une tête, n'en déplaise à M. Dumoutier, ne pourra dire ce qu'il y a dedans ; si cela se pouvait, on serait en droit de dire aux chefs des états si souvent trompés : supprimez tous les examens, faites faire autant de moules qu'il est besoin, de têtes capables de remplir les places gouvernementales et administratives, invitez tous les citoyens à essayer ces moules, peut-être trouverez-vous des ARISTIDE.

THÉ. Cet arbuste croît de temps immémorial à la Chine et au Japon ; il s'élève à la hauteur de

cinq à six pieds. Les Chinois le nomment *theh.* et les Japonnais *tsiaa.* Cet arbrisseau est toujours vert ; il se plait dans les plaines basses, sur les colines et les revers des montagnes qui jouissent d'une température douce. Il paraît que le thé fut introduit en Europe par les Hollandais en 1610 ; qu'il fut apporté en France en1636 et de Hollande en Angleterre en 1666, par les lords Arlington et Ossory. Il se vendit d'abord excessivement cher. Les auteurs des *Lettres édifiantes* rapportent que les Chinois gardent pour eux le meilleur thé, et que celui qu'on exporte a souvent bouilli plus d'une fois dans les théières de ce pays.

La première récolte a lieu vers la fin de février: c'est le thé impérial, il est réservé pour l'usage de l'empereur et de la cour ; la seconde récolte se fait au commencement d'avril ; et la troisième dans le mois de mai. Les feuilles de ces récoltes sont divisées en trois classes ; la dernière est le thé du peuple.

Nul ne peut, à la Chine, vendre du thé sans avoir une licence, à peine de recevoir cent coup de bâton et être banni, soit pour trois ans ou à *perpétuité.*

A défaut de thé de Chine,on emploie en Europe la mélisse, la petite sauge, les capillaires du Canada, la fleur de coquelicot, les herbes vulnéraires de Suisse, l'ortie blanche, et plusieurs autres plantes.

Le thé est salutaire pour les maladies du cerveau, Il réjouit les esprits, abat les vapeurs, ôte le mal de tête, empêche l'assoupissement, hâte la digestion, purifie le sang, etc. Il faut se garder d'en prendre avec excès, de peur d'avoir des maladies nerveuses et par suite le scorbut.

THON. Le thon était servi sur les meilleures tables d'Athènes. Quelques auteurs l'accusent d'être tellement vorace, qu'il mange ses petits. Quoique de la même famille que les *scombres* ou *maquereaux*, le thon á jusqu'à huit pieds de long et pèse quelquefois plus de quatre cent livres : Cetti en a vu qui pesaient un millier. On évalue la pêche à 45, 000 thons par an sur les côtes de Sardaigne. Les parties les plus recherchées des gourmets sont la tête et le dessous du ventre. Le meilleur thon est celui dont la chair est ferme, baignant dans de bonne huile d'olive, et blanche comme celle du veau. On en fait beaucoup d'usage parce qu'il est d'un fort bon goût et qu'il ne lui faut point d'apprêt.

Le thon est meilleur salé que frais, parce que les sucs grossiers qu'il contient s'affinent dans le sel; il a alors un goût plus agréable et qui approche davantage de celui du veau.

TOILE (Pièce de) extraordinaire. On conserve dans un musée particulier de Saint-Pétersbourg une pièce de toile qui fait l'admiration des curieux; elle a 1,410 pieds de large sur 8,000 de long. Elle fut tissue par une famille samoïède qui vivait à Moscou des bienfaits de la grande Catherine; la marine a souvent fait des offres considérables pour posséder cette toile, excellente pour la voilure, mais on n'a pu se décider à lui livrer ce trésor. En 1799, M. Chaptal inventa un nouveau procédé pour blanchir le coton et le lin par la vapeur de la soude. Un seul homme blanchit deux ou trois mille aunes de toiles en un jour avec 30 livres de soude.

TONNEAU. C'est aux Gaulois que Pline

attribue l'invention des tonneaux. Les Grecs et les Romains conservaient leurs vins dans des cruches de terre ou dans des outres de peau. Le premier tonneau dont l'histoire fait mention est celui que Diogène a rendu célèbre en en faisant son habitation, l'an du monde 3,664. Il y était assis, le raccommodant avec de la glu, lorsqu'il reçut la visite d'Alexandre, qui lui offrit tout ce qu'il pourrait désirer : « Eh ! bien, dit-il sans se lever, je demande à Alexandre, fils de Philippe, roi de Macédoine, *de se retirer de devant mon soleil.* Les courtisans furent indignés d'une réponse qui était la condamnation de leur insatiable avidité, lors qu'Alexandre se retournant leur dit : si je n'étais Alexandre, je voudrais être Diogène."

Une tonne célèbre par son énorme capacité, était celle construite à Heidelberg en Allemagne, en 1343 ; elle contenait 21 pipes (six cent muids, mesure d'Angleterre), elle fut réparée en 1664 et vidée et mise en pièce par les Français, en 1688. On en construisit une autre plus grande encore ; elle contenait 800 muids : on l'entretint d'abord pleine du meilleur vin du Rhin ; les électeurs ont donné plusieurs divertissemens sur la plate-forme ; mais aujourd'hui, dit M. Walker, elle pourrit sous une voûte humide et est entièrement vide.

La célèbre tonne de Konigstein est, dit-on celle du monde qui a le plus de capacité : elle contient 1,869,336 pintes ; sa surface est environnée d'une balustrade et fournit à 20 personnes une place assez grande pour y faire un repas. Il y a aussi plusieurs sortes de vases pour boire la bienvenue ; on les offre aux étrangers qui sont invités par une inscription latine à boire à la santé de tout

l'univers. Cette tonne énorme fut construite en 1725 par ordre de Frédéric Auguste, roi de Pologne, électeur de Saxe, qui, dans l'inscription dont nous venons de parler, est appelé le père du pays, le Titus de son siècle et les délices du genre humain. En 1790, M. Menx, brasseur de Londres, fit construire une cuve qui contient 12,000 barils ; on donna à dîner à 200 personnes dans cette cuve, et 200 personnes de plus se réunirent à la compagnie pour fêter cette pièce sans pareille.

Depuis quelques années, on a imaginé en Angleterre le moyen de fabriquer par mécanique des tonneaux de toutes dimensions, avec une célérité qui paraît incroyable : la manufacture de Glasgow, en Écosse, occupe 12 à 15 ouvriers qui fabriquent par jour plus de six cents barriques de toutes dimensions. Ce genre d'industrie a été importé en France; il promet des résultats avantageux;

M. de Crochard, de Stenay (département de la Meuse) a exposé à Paris en 1819, des tonneaux faits à la mécanique ; le jury central lui a décerné une médaille d'argent.

TORPILLE, *torpedo*. Poisson de mer ainsi nommé de la propriété singulière qu'il a d'occasionner un engourdissement à ceux qui le touchent. On le rencontre sur les côtes de Poitou, d'Aunis, de Gascogne et de la Provence; c'est le *tremorise* des Génois.

La torpille est rangée parmi les raies ; c'est un poisson plat, cartilagineux ; à peu près de la figure d'une raie. Les plus grandes torpilles des mers de France n'ont pas deux pieds de longs.

Quand on les touche avec les doigts, il arrive, non pas toujours, mais assez souvent, que l'on sent un engourdissement douloureux dans la main et dans le bras jusqu'au coude, et quelquefois jusqu'à l'épaule : sa plus grande force est dans l'instant qu'il commence : il dure peu et se dissipe entièrement. Il est d'une espèce particulière quant au sentiment de douleur ; mais il n'y a rien à quoi il ressemble plus, qu'à ce que l'on sent quand on s'est frappé rudement le coude contre quelque corps dur. Si l'on ne touche point la torpille, quelque près qu'on en approche la main, on ne sent jamais rien ; si on la touche avec un bâton, on sent très-peu de chose ; si on la touche par l'interposition de quelque corps peu épais, l'engourdissement est assez considérable ; si on la presse, en appuyant avec force, l'engourdissement est moindre, mais toujours assez fort pour obliger nécessairement à lâcher prise.

Aristote, Pline, et la plupart des naturalistes, assurent que cette propriété électrique qu'a la torpille lui est assez utile pour attraper les poissons. Kœmpfer a vu un Africain prendre ce poisson sans ressentir aucune commotion ; tout son secret consistait à retenir son haleine : Kœmpfer en fit l'expérience et réussit parfaitement. Ce fait n'a pas lieu avec les torpilles de France ; ce poisson n'est pas le seul qui jouit de cette propriété électrique : on cite l'*anguille trembleuse* de Surinam, et l'*anguille tremblante* de Cayenne. Ce que les hommes ressentent agit de même et avec plus de force sur les petits poissons qui servent de pâture à ces animaux qui, dans cet état d'engourdissement, sont privé de la faculté de fuir.

Galien et d'autres auteurs, approuvent fort l'usage de la torpille parmi les alimens, et prétendent que sa chair rend le ventre libre. Celle pêchée sur nos côtes est peu estimée.

TOURNE-BROCHE. Cet instrument, si nécessaire à la cuisine, fut pendant bien des siècles ignoré de nos ancêtres : son origine est contemporaine à l'invention des horloges. Graduellement perfectionné, il est aujourd'hui indispensable ; construit de manière à avertir du moment où il est prêt de s'arrêter, la cuisson d'aucune pièce ne peut être manquée. Il n'en existe peut-être pas dans le monde un plus singulier que celui du comte de Castel-Marlia, l'un des plus opulens seigneurs de Trévise : ce chef-d'œuvre de mécanique peut faire tourner cent-trente pièces, joue vingt-quatre airs, et chaque air correspond à un degré de cuisson que le cuisinier connaît ; ainsi, un gigot à l'anglaise sera excellent au douzième air ; une volaille à la flamande sera succulente au dix-huitième, etc. Il serait difficile de porter plus loin le goût de la musique et de la gourmandise chromatique. Voici dans quel ordre se succèdent les airs exigés pour la parfaite cuisson d'une volaille : premier degré de chaleur : *C'est l'amour, l'amour*, etc. ; deuxième degré : *Oui, c'en est fait, je me marie*, etc. ; quand la volaille commence à se colorer : *Une robe légère*, etc. ; quand elle fume : *Le mariage est une envie* ; quand sa cuirasse de lard se distille en larmes succulentes : *Femmes sensibles*, etc ; quand elle touche à sa cuisson : *Ah! le bel oiseau, vraiment*, etc. ; quand elle est entièrement cuite : *Que de grâce! que de majesté!* enfin, quand elle passe

de la cuisine à la salle à manger : *On va lui percer le flanc*, etc. Il est à remarquer que l'on rallentit et que l'on avance le moment où l'air doit jouer, suivant la nature de la pièce qui rôtit.

TORTUE. La plus grosse espèce est la tortue de mer qui pèse jusqu'à huit-cents livres, et l'écaille quatre-cents. La pêche a lieu au moment où les tortues viennent déposer leurs œufs sur le rivage ; deux hommes armés de léviers se jettent dessus et les retournent sur le dos, tandis qu'ils courrent après d'autres ; ces tortues, ne pouvant se retourner seules, sont tuées par les chasseurs qui les dépouillent de leurs riches écailles, exportées en Europe, où l'art sait produire sous mille formes différentes les objets les plus délicats et les plus précieux avec cette matière. La tortue de terre est très-petite, et son écaille est de peu de valeur ; sa chair fait un très-bon bouillon ordonné aux malades ; les marchands de comestibles en vendent pour cet usage. Les naturels du pays où se pêchent les tortues en mangent la chair qui est fort bonne et semblable à celle du veau, mais plus difficile à digérer. La graisse se conserve long-temps et peut remplacer le beurre. Les œufs, qui sont un très-bon manger, sont recherchés avec empressement par les chasseurs de tortues.

TRAITEUR. Sous Louis XII, il y avait des traiteurs. En 1599, ils furent établis, par Henri IV, en communauté, avec le titre de *maîtres-queux*, *cuisiniers porte-chapes*. (*Voyez* RESTAURATEURS.)

TREIZE. Vous avez invité vos amis à dîner, ils devaient être quinze, deux manquent au ren-

dez-vous ; vous comptez, et vous êtes effrayés de vous trouver treize à table : hâtez-vous de chercher un quatorzième convive, ou de chasser le treizième, car de ces treize, il en mourrait nécessairement un dans l'année. La superstition du nombre treize a pour origine, que les apôtres étaient treize quand ils firent la pâque ; un d'entre eux trahit son maître et se pendit ; donc le nombre treize est un mauvais nombre ; donc dans treize personnes il doit y avoir infailliblement un traître et un pendu ; mais on n'est pas toujours sûr d'être pendu ; pour donner des facilités et accommoder tout le monde, on est convenu qu'il suffirait qu'un des treize mourut sans tenir rigoureusement au genre de mort. Il faut remarquer que le nombre treize n'est dangereux qu'à table, car ce fut à table que la trahison de Judas fut découverte. Ce qu'il y a de bien certain, c'est qu'il y a plus de danger à être quatorze à table que treize, et plus encore à être quinze que quatorze, et seize que quinze, puis qu'il y a plus de chances de mort. On a supputé qu'il meurt annuellement un individu sur trente-trois. C'est bien loin de treize : le péril croit donc à mesure qu'on approche de ce nombre. Le célèbre gastronome, M. de la Reynière, prétend que le nombre treize n'est dangereux à table que quand il n'y a à dîner que pour douze.

TRINQUER. L'usage de trinquer ou porter des santés est fort ancien ; c'est une imitation des libations des Grecs et des Romains ; mais le protocole des *toast* nous vient des peuples du nord.

TRIPES. Homère rapporte que, dans un ré-

gal magnifique préparé pour Achille, on servit des tripes de bœuf, et que cela s'était toujours observé aux repas des héros. Athénée confirme le cas que l'on en faisait alors en disant que c'était le mets chéri des Dieux. Caën est renommé pour ses tripes.

TRUFFE. On fait honneur aux cochons de la découverte des truffes. L'incertitude où l'on est de la manière qu'elle se produisent, les fait classer entre le règne végétal et le règne minéral. On cite à l'appui l'histoire de Lartius Licinius, gouverneur d'Espagne, qui mordant dans une truffe, se cassa une dent contre un denier romain qui s'y trouva renfermé. Le Périgord est en possession d'en fournir la capitale. Il s'en faisait une très-grande consommation sous le dernier règne. Elles sont communes en Italie, en Dauphiné, en Provence et dans le Languedoc; on en trouve aussi aux environs de Paris; elles contiennent beaucoup d'huile, de sel essentiel et de terre; elles restaurent, fortifient l'estomac, et conviennent aux vieillards, aux phlegmatiques, et à ceux dont l'estomac digère avec peine.

TRUIE. L'art, dit Pline, sait donner aux foies des truies comme à celui des oies, une grosseur extraordinaire; cette invention est due à Marcus Apicius: on engraisse ces truies avec des figures sèches, et quand elles sont grasses, on les tue après leur avoir fait boire du vin miellé. Nul autre animal n'offre une matière plus féconde au talent du cuisinier; chacune des autres viandes a son goût propre et particulier; dans celle du porc, vous trouvez la variété de cinquante goûts différens, de là, cette foule de lois censoriales pour pro-

hiber dans les festins, les mamelles, les glandes, les rognons, les hûres, etc. (*Voyez* COCHON).

TRUITE. La bonté de ce poisson d'eau douce est généralement reconnue, surtout pendant la saison d'été. On dit que saint Bernard se trouvant dans une ferme située sur les bords de l'Aube, on lui servit des truites qu'il trouva si exquises, que ce fut une des raisons qui le déterminèrent à fonder en ce lieu (Auberive) un couvent de son ordre. Sous le règne de Napoléon, une truite extraordinaire pêchée dans le lac de Genève, fut envoyée par la république en présent au prince Cambacérès, archi-chancelier de l'empire. Cette dépense fut portée au budget de la ville de Genève en ces termes : « Achat d'une truite, cuisson, saumure, sauce et envoi à M. le prince archi-chancelier, 6,000 francs. » En vérifiant le chapitre des dépenses, la cour des comptes rejeta l'article ; Cambacérès courut au palais réclamer en faveur de ces honnêtes Genèvois (Genève appartenait alors à la France). l'Empereur trouva mauvais que de petits conseillers se permissent de censurer la magnificence d'un présent volontaire: il rendit aussitôt un décret qui interdit à la cour des comptes de s'immiscer dans l'emploi des fonds communaux. Ce décret existe encore.

La truite est en été plus délicieuse qu'en tout autre saison elle convient alors à toute sorte d'âges et de tempéramens.

TURBOT. Le turbot est un poisson de mer que l'on trouve partout et en tout temps, principalement à l'embouchure des rivières. Le nom de ce poisson rappelle celui de Domitien qui con-

voqua les sénateurs pour délibérer à quelle sauce on mettrait un magnifique turbot qu'on lui avait offert. Ce fait, rapporté par Juvénal,* passerait pour apocriphe, si nous n'eussions vu, de nos jours, nos hommes d'Etat délibérer sérieusement sur la couleur d'un ruban. Du temps de Caton, on vendit à Rome un turbot deux cent-cinquante écus. Le turbot est aussi appelé par quelques auteurs *Phasianus aquaticus* (faisan d'eau), à cause de la délicatesse de sa chair qui approche de celle du faisan. C'est un des meilleurs poissons de mer, des plus nourrissans, et des plus sains, la chair en est friable et se digère facilement; par conséquent, il convient à tout les tempéramens et à tous les âges.

Ce poisson était très-estimé à Paris dans le XIVme siècle; les moines de ce temps le regardaient comme un mets indispensable lorsqu'il s'agissait de chômer une bonne fête. On lit dans la vie de Saint-Arnoud, évêque de Soisson, un miracle opéré en faveur de ce saint à cette occasion, lorsqu'il n'était encore qu'abbé du couvent de Saint Médard, dans la même ville.

«L'usage, tous les ans à une certaine fête du monastère, était, dit l'historien, de régaler les moines d'un turbot. Arnoud qui se trouvait nouvellement en place et qui, par conséquent, ignorait la coutume, ne songea point à faire acheter le poisson. Les moines, peuple quelquefois séditieux et gourmand, se soulevèrent alors contre leur abbé, et déclarèrent formellement qu'ils ne chanteraient point la messe. Celui-ci, ne sachant comment faire, envoya au marché; et le ciel, pour le tirer d'embarras, y fit trouver un *turbot*.» Cette anecdocte, arrivée au XIme siècle, prouve

sans réplique, que la gourmandise est innée chez les moines.

U

USURE. avant qu'il y eut des lois qui réglassent le taux où l'on devait prêter de l'argent, il était d'usage de s'en rapporter à la coutume du pays, ou à la bonne foi du prêteur. Voyons un peu dans ce temps que l'on a appelé si gratuitement le *bon temps*, comment cela se faisait?

Malgré que la loi de l'évangile défend de prêter à usure, et que les conciles et les papes aient fortement défendu ces sortes de prêts, nous lisons dans le *dictionnaire d'Antiquités, grec* et *romain*, que nul n'entendait mieux que les Grecs l'art de faire valoir son argent. L'usure, chez eux, était portée au plus haut degré. Solon avait oublié de faire aucune loi qui puisse y mettre frein, ce qui était cause qu'il y en avait qui prêtaient à douze pour cent par an, et d'autres à seize pour cent par mois !!!. L'époque des échéances était le premier de chaque mois jour de la *néoménie*, c'est-à-dire de la nouvelle lune. Les Grecs l'appeleient *apophrada* (malheureux, qu'on n'ose nommer.)

Chez les romains le taux ordinaire était de douze pour cent par an, les sénateurs eux-mêmes firent pendant plusieurs siècles ce commerce qui n'avait alors rien d'avilissant. Du temps de Cicéron on prêtait à Rome à trente quatre pour cent, et dans les provinces à quarante huit pour cent. L'an 398 de Rome, les tribuns Duclius et Menenius firent passer une loi qui réduisait les intérêts à un pour cent par an; c'est la

première qui avait été faite chez les Romains pour régler le taux de l'usure. Sous Sylla, Valérius Flaccus en fit une qui le réglait à trois pour cent. En France, les ordonnances des rois ont toujours réprouvé le commerce d'usure, celles de Philippe-le-Bel furent les premières ; puis en 1510 et 1567, cellesde Louis XII et de Charles IX.

Les lois modernes ont fixé le taux légal de l'argent à cinq pour cent par an ; il est d'usage dans le commerce d'en percevoir six. Les usuriers prennent des précautions pour que la loi ne puisse les atteindre ; elles consistent à retenir d'avance l'intérêt de l'argent pour tout le temps qu'il le prêtent ; temps qui est rarement long. Leur taux le plus minime est de douze pour cent ; c'est ce qu'on appelle vulgairement *la créme des honnêtes gens* parmi les *usuriers;* les autres n'ont point de taux, il varie suivant leur conscience ; d'autres prêtent à la petite semaine, le minimum de ce prêt est d'un sou par franc chaque semaine ce qui donne pour résultat au bout de l'année plus de onze fois la valeur de la somme prêtée; donc, pour cent francs reçus, on se trouve débiteur de plus de *onze cents francs*.

Cette énorme somme est bien modeste comparativement à celle-ci :

On trouve dans les *amusements philologiques*, un calcul de ce genre, qui est très-curieux et qui paraîtrait impossible, si l'on ne savait ce que c'est que la progression d'un capital qui s'accumule chaque semaine des intérêts des intérêts.

Un écu de six francs, prêté à condition qu'on rendra sept francs au bout de la semaine, si on le laisse aux mêmes conditions pendant un an, en accumulant le capital et les intérêts qui

sont toujours du sixième par semaine, rapportera une somme progressive dans les proportions suivantes (le capital compris.)

La quatrième semaine	11 f.	12 c.
huitième.	20	62
douzième	38	19
seizième.	70	89
vingtième	131	31
vingt-quatrième. .	242	28
vingt-huitième . .	450	92
trente-deuxième. .	835	39
trente-sixième .	1,410	07
quarantième . .	2,512	34
quarante-quatrième.	4,654	44
quarante-huitième .	8,622	92
année complète 52e semaine	15,975	»3

L'établissement du Mont-de-Piété qui eut lieu à Pérouse au XVme siècle porta un coup mortel aux usuriers; cependant ils pullulèrent encore en France d'une telle manière que Louis XVI, en 1777, accorda des lettres patentes pour l'établissement à Paris d'un Mont-de-Piété; dans le but de détruire totalement l'usure. Le Mont-de-Piété est aujourd'hui un des plus riches établissemens de la capitale, ses prêts ne sont point aussi philantropiques que l'on pourrait le croire, étant taxé à neuf pour cent, sans compter quelques faux frais; cette ressource est cependant la seule que la classe ouvrière aie lorsque l'ouvrage manque. On remarque avec plaisir l'amélioration dans les mœurs de cette classe si laborieuse qui, autrefois, par suite des dépenses extraordinaires faites le dimanche, était obligée de porter le lundi ses effets chez *ma tante* ou *dans la grande armoire* (nom vulgaire donné au Mont-de-Piété),

à l'effet d'emprunter de quoi vivre la semaine, en attendant que le prix de leurs travaux leur permettent de les retirer. Cet usage est aujourd'hui très-restreint. Espérons qu'il s'anéantira tout-à-fait.

VACHE. Cet animal, si utile aux hommes, était tellement en vénération dans les Indes, qu'il était défendu de le tuer; et que la plus grande consolation d'un mourant était de tenir une queue de vache dans sa main.

La vénération pour les vaches est la première chose que l'on prescrit à ceux qui sont fait *naïres* ou nobles. Le roi, en donnant le baiser de cérémonie aux nouveaux gentilshommes, leur dit ordinairement : « *Aimez les vaches et les bramines* (ou prêtres) ». Le respect qu'ils ont pour cet animal leur fait croire que tout ce qui passe par son corps a une vertu sanctifiante et même médicinale. Les bramines, qui dans les Indes, exercent assez communément la médecine, donnent du riz en gousse à manger aux vaches; puis ils en cherchent les grains tout entiers, qui se trouvent dans leurs excrémens, et font avaler ces grains aux malades, après les avoir fait sécher, persuadés qu'ils sont propres non-seulement à guérir le corps, mais encore à purifier l'âme.

Les cendres de bousse de vache sont aussi regardées comme très-propres à purifier de tous les péchés.

Les souverains de l'Indostan ont à leur cour des officiers qui n'ont point d'autres fonctions que de présenter le matin à ceux qui viennent saluer le prince, un vase dans lequel est une certaine quantité de ces merveilleuses cendres

détrempées dans un peu d'eau. Le courtisan trempe le bout du doigt dans ce mortier, et se fait, sur différentes parties du corps, une onction qu'il regarde comme très-salutaire.

En Egypte, un précepte général ordonnait de s'abstenir de manger de la vache. Un reste de vénération emprunté à ce peuple était en usage chez les Israëlites ; il était fondé sur l'ordre que Dieu donna à Moïse étant dans le désert, par lequel il commande aux enfans d'Israël de sacrifier une vache rousse qui n'ait point de tache et qui n'ait point porté de joug, de la brûler ensuite et de ramasser les cendres pour en faire « l'eau de séparation (c'est-à-dire, pour puri- « fier les péchés), sans quoi *tout homme souillé* « *sera retranché d'Israël* ».

(*Nombres*, chap. XIX.)

A la Chine, les habitans des campagnes célèbrent au commencement du printemps (21 janvier au solstice d'hiver) la fête de l'Agriculture, dont la principale cérémonie consiste à promener dans les champs *une grande vache de terre cuite*, dont les cornes sont dorées. Cette figure est quelquefois si monstrueuse, que quarante hommes ont peine à la soutenir. Elle est suivie immédiatement d'un jeune enfant représentant le génie de l'Agriculture, symbole de la diligence et du travail ; il a un pied nu et l'autre chaussé, ce qui signifie que, dans son empressement pour le travail, le laboureur doit à peine prendre le temps de s'habiller ; il frappe la vache d'une verge comme pour la faire avancer, pour apprendre au cultivateur qu'il doit, par un travail continuel, forcer la terre à devenir féconde. Une multitude de laboureurs, avec tout

l'attirail de leur profession les entoure, et la marche est terminée par une troupe de masques. Toute cette foule se rend au palais du gouverneur ou du mandarin du lieu : là, on brise la vache, on retire de son ventre quantité de *petites vaches d'argile* dont elle est remplie et on les distribue aux assistans. Le mandarin prononce un discours à la louange de l'Agriculture c'est ce qui termine la cérémonie. Cette fête a lieu également au Tonquin et dans le royaume de Siam ; on vit plusieurs fois, les monarques de ces pays, dans ce jour solennel, labourer quelques sillons et semer diverses graines afin de rendre publiquement hommage à l'agriculture. Un repas champêtre, offert par le roi à toute sa cour, est la clôture de ce jour d'allégresse.

Je terminerai cet article en disant que l'idée première de la vaccine date de 1781, et est due à un Francais, M. Rabaut-Pommier, ministre protestant à Montpellier. Ce fut le docteur anglais Jenner, qui s'emparant le premier de cette découverte, en a aussi le premier développé et fait sentir tous les avantages ; il prit sur une *vache*, le premier vaccin, en mars 1800. Un ami zélé de l'humanité et du bien public, feu M. de La Rochefoucauld-Liancourt, conçut et exécuta le projet de transporter la vaccine en France ; par ses soins, le premier qui y parut, fut apporté de Londres, le 27 mai 1800 ; le 2 juin suivant, trente enfans furent vaccinés. Cette découverte, bienfait inappréciable pour l'univers, préserve chaque année de la mort, un dixième de la population.

VANILLE. La vanille est originaire du Mexi-

que, propre à fortifier l'estomac et le cerveau, elle entre dans la composition du chocolat, et sert à lui donner un goût aromatique très-agréable. Les parfumeurs la mettent au nombre de leurs meilleures odeurs.

VASE. Le peu de connaissance que les premiers hommes avaient du feu et de la manière de s'en servir, ne leur permettait pas de donner aux alimens dont il se nourrissait les préparations convenables; ils se contentaient de broyer avec leurs mains, ou entre des cailloux les plantes et les racines qu'ils arrachaient de terre et les exposaient ensuite à l'ardeur du soleil; ils en usaient à peu-près de la même manière pour la chair et le poisson, quand ils étaient assez heureux pour s'en procurer.

Depuis la connaissance du feu, les peuples ont été long-temps encore sans imaginer des moyens propres à faire servir cet élément d'une manière commode à la préparation de leurs alimens; les habitans des îles australes, découvertes en 1615, n'avaient point d'autre secret pour faire rôtir les porcs, que de leur mettre dans le corps des pierres ardentes. La manière dont plusieurs peuples s'y prennent encore à présent prouve de leur part une égale ignorance: ils mettent de l'eau dans le creux d'un rocher ou d'une grande pierre, ils y jettent ensuite des charbons allumés, ou des cailloux qu'ils ont fait rougir, et parviennent ainsi à échauffer l'eau suffisamment pour faire cuire leur viande.

Les sauvages de la nouvelle France faisaient cuire leur viande dans des espèces d'auges de bois, en y mettant des pierres rougies au feu

es renouvellant de temps en temps. A Siam, le petit peuple n'a d'autre façon de faire cuire le riz que de le mettre dans un coco sur le feu, et le riz achève de cuire avant que le coco ne soit tout-à-fait consumé. Tous ces expédiens sont bien grossiers, bien défectueux; les rochers ne pouvaient se transporter à volonté; les vases de bois exposés à l'action du feu étaient détruits en peu de temps; le désir de les conserver suggéra l'idée de les entourer de terre glaise: cette terre étant cuite a produit un vase indépendant du moule de bois qui l'avait formé. Cette découverte faite, l'art de mouler la terre et d'en faire de la poterie brute, fut aussitôt mis en usage; la pratique enseigna celui de la vernir et de la rendre moins grossière.

La fayence fut inventée par les Egyptiens, bien des siècles avant que l'on n'en fabriquât à *Faënza*, ville de la Romagne, qui cependant lui a donné son nom. En France, la première fabrique de faïence fut établie à Nevers. Ce fut un Italien qui bâtit le premier four pour la cuire.

Outre la poterie, les Egyptiens se servaient de vases et ustensiles de cuivre, qui est le plus ancien des métaux, il remplaçait le fer, inconnu alors. Les habitans de l'Eubée se vantent d'avoir découvert les premiers le cuivre; les Corinthiens savaient, en l'alliant avec l'or, en faire des vases très-riches par la perfection du travail et des ornemens.

Aujourd'hui l'or, l'argent, le cristal, la porcelaine, se disputent la préséance par la richesse de la matière ou la perfection du travail. La vaisselle, tour-à-tour d'or, de vermeil, d'argent ou de porcelaine, orne nos tables; la faïence et

la poterie restent pour les usages plus communs; le cuivre, le fer, la fonte, l'étain, terminent le nombre des métaux employés à contenir ou à préparer nos alimens.

VEAU, petit du taureau et de la vache; plus âgé, il est nommé bouvillon et génisse; ce n'est qu'à son parfait accroissement qu'il est appelé taureau, bœuf ou vache. Sa chair est nourrissante, rafraîchissante et humectante, convenant à tous les âges et à tous les tempéramens, surtout aux personnes faibles et délicates. Les plus beaux et les meilleurs viennent de la Normandie qui, depuis long-temps, est en possession de fournir la capitale dont la consommation annuelle est de plus de soixante mille têtes. Autant cet aliment est délicat est nourrissant lorsque l'animal a atteint deux mois, autant il est insalubre s'il n'a que *huit jours*, comme cela arrive trop souvent dans les campagnes, où aucune surveillance ne s'exerce assez activement; heureux encore si par cupidité, des bouchers ne s'emparent de veaux *morts-nés*, qu'ils colportent clandestinement à vil prix. Ces faits ne peuvent, malheureusement être révoqués en doute; trop de témoins en certifieraient la véracité.

La peau de veau est de la plus grande utilité; les cordonniers en emploient une très-forte partie. C'est avec la peau du veau mort-né, ou celle du veau de lait que l'on fait le véritable vélin, bien supérieur à celui qui se fait avec la peau de mouton ou de chèvre.

Saint-Jérôme attribue l'invention du vélin à Cratès le grammairien qui vivait 328 ans avant Jésus-Christ.

On appelle papier vélin celui qui est fabriqué sans vergures, parce qu'il est uni comme la peau du vélin.

L'histoire sainte a rendu célèbre le veau d'or que les Israëlites, sous la direction d'Aaron, construisirent avec les bagues d'or qui étaient aux oreilles de leurs femmes, de leurs fils et de leurs filles, et qu'ils adorèrent ensuite, ce qui leur valut de la part de l'Éternel un terrible châtiment : *trois mille hommes furent égorgés* à cause de cette impiété ; et le veau d'or fut détruit par Moïse qui le réduisit en poudre et la fit boire aux enfans d'Israël »

(*Exode*, chap. XXXII.)

« Plus tard, Jéroboam, roi d'Israël, fit construire deux veaux d'or ; il en mit un à *Béthel* et l'autre à *Dan*, puis il dit au peuple : « Ce vous est trop de peine de monter à Jérusalem ; voici tes Dieux, ô Israël ! qui t'ont fait monter hors du pays d'Égypte. » Dieu, pour punir Jéroboam de son idolâtrie, lui dessécha momentanément la main, et ne lui permit de régner que *vingt-deux ans* sur Israël. »

(1er *livre des Rois*, chap. XXII et XXIII.)

On reconnaît, dans ce culte aux faux Dieux, les principes d'idolâtrie des Égyptiens chez lesquels les Israëlites avaient si long-temps vécu : l'adoration du veau d'or n'était qu'une imitation des honneurs que l'on rendait au bœuf Apis. (*Voyez* Boeuf.)

VÉGÉTAUX d'une grosseur extraordinaire. On cite quelque végétaux dont la grosseur dépasse de beaucoup les colosses du règne animal, les baleines, les énormes quadrupèdes. Il y a

des sapins, des pins, des palmiers et des arbres de la Nouvelle-Hollande de plus de deux cents pieds d'élévation. Pline parle d'un platane, qui existait de son temps en Lycie, dans le tronc duquel le consul romain Lucianus soupa et coucha avec vingt-et-une personnes de sa suite. M. de Humboldt a remarqué aux îles Canaries, un *dracœna-draco* ou *dragonier*, arbre qui a le port du palmier, dont le tronc portait seize pieds de diamètre. Le voyageur André Michaux a vu, sur les rives de l'Ohio, des platanes dont le tronc portait 47 pieds de tour à plus de 20 pieds au-dessus du sol.

Les cèdres du Liban, de dix-huit pieds de tour, que M. de Labillardière a mesurés, devaient être extrêmement vieux, ainsi que le gros if de six pieds de diamètre dans le comté de Surrey en Angleterre, et qui remonte, comme on le pense, au temps de César.

Sur la route d'Honfleur on voit, à côté d'un moulin, un osier qui a près de 9 pieds de contour, 31 pieds de tige jusqu'aux branches, et environ 56 avec le couronnement. On voit, dans la commune de la Pommeraie, un chêne de 35 pieds de circonférence : un savant du pays lui assigne près de deux mille ans d'existence.

On voyait encore, il n'y a pas long-temps, un prodige semblable devant le château de Chaille, près de Melle en Poitou ; un vieux tilleul de 60 pieds de haut et de 45 de circonférence y répandait, comme un cèdre du Liban, un ombrage de 317 pieds de tour ; six branches, parfaitement horizontales, s'étendaient jusqu'à la longueur de 43 pieds ; elles avaient près de trois pieds de diamètre auprès du tronc. (*Voyez* PAIN DE SINGE.)

VERRE. Ce fut, dit-on, environ mille ans avant J.-C., que se fit cette découverte : des marchands de nitre traversant la Phénicie, voulurent faire cuire leurs alimens sur les bords du fleuve *Bélus*. Ils se servirent de morceaux de nitre au lieu de pierres, pour élever leurs trépieds ; la matière s'embrâsa, se fondit avec le sable, et forma de petits ruisseaux d'une liqueur transparente, qui, s'étant figée à quelques pas de là, indiqua la manière de faire le verre. Quelques auteurs font remonter l'invention du verre au règne de Saül, et assurent que Salomon a connu les verres à boire, s'appuyant sur un passage du livre des Proverbes. (ch. 23, verset 31.)

Plusieurs siècles se sont cependant écoulés avant que le verre ait atteint le degré de perfection où nous le voyons aujourd'hui : il a été long-temps rare et regardé comme très-précieux. Dans le seizième siècle même, on ne se servait qu'aux fêtes solennelles de verres à boire. Des auteurs se sont plus à raconter que l'on possédait autrefois le secret de rendre le verre malléable ; pour appuyer ce conte, ils ont prétendu qu'un vase magnifique fut présenté à Tibère par l'inventeur, qui le jeta par terre sans qu'il se cassât, et que les bosses occasionnées par sa chûte, furent redressées à l'instant même par lui. Ils ajoutent encore que Tibère, craignant que ce genre de verre ne déprisât les métaux précieux, fit briser le vase et mettre à mort l'inventeur. On prétend encore que, sous Richelieu, on retrouva ce secret, et qu'il fut défendu à l'inventeur de le révéler. Ces anecdotes prouvent que l'admiration pour le verre jointe à sa rareté, a pu seule autoriser le merveilleux de ces récits fabuleux ; le

vulgaire étant naturellement porté à croire ce qu'il ne peut concevoir. Il en est de même de cette erreur si répandue que le verre pilé est un poison, Hervin, Mahon, Foderé, Crautz, Plenck, Leclerc et plusieurs autres docteurs fortifiaient de leur autorité l'opinion du vulgaire; le célèbre professeur, M. Portal, partageait ce système. M. Sauvage ayant vu plusieurs fois des jeunes gens briser des verres entre leur dents et en avaler intrépidement les fragmens sans qu'il en résultât rien de fâcheux, et cependant il y avait un danger réel dans les parties tranchantes de ces mêmes fragmens, résolut d'essayer la vertu de ce prétendu poison; il en donna à des chats et à des chiens sans qu'ils en ressentissent le moindre mal: ouverture faite, l'on trouva les intestins sans aucune trace d'altération. Cette expérience eut lieu en présence de plusieurs docteurs très-renommés; mêmes épreuves sur des rats eurent les mêmes résultats. Enfin M. Sauvage en fit l'épreuve sur lui-même le 8 mars 1809: il avala en présence de M. Cayol, son collègue et de plusieurs adeptes de l'hôpital de la Charité, des fragmens de verre d'une ligne et plus, d'une forme irrégulière et plus ou moins aigüe; le lendemain il renouvella la même épreuve en présence de M. le professeur Lallement, sans qu'il s'apperçût en rien d'aucune espèce de dérangement.

Il reste bien prouvé que le verre n'est point un poison, que c'est bien à tort que, depuis des siècles, on l'appelait la *poudre de succession*; que les rats et les souris auxquels on en donne le digèrent avec aisance et facilité.

Si l'on en croit M. Campbell, le verre serait

perméable à l'eau sous une très-forte pression. Il en fit l'expérience pendant son voyage dans l'Afrique méridionale. Deux bouteilles sphériques hermétiquement fermées et lestées de plomb, furent descendues à la mer jusqu'à la profondeur de douze cents pieds. Lorsqu'on voulut les retirer de l'eau, dix hommes furent employés à cette manœuvre durant un quart d'heure. Les deux bouteilles sont arrivées pleines d'eau, que l'énorme pression du liquide y avait fait entrer; cette pression, à la profondeur de 360 mètres, équivaut à trente-six atmosphères environ. Il est à désirer, dans l'intérêt de la science, que d'autres expériences constatent ce fait.

VIANDE. Le premier qui tua un bœuf et le fit cuire fut, dit-on, Prométhée. Porphire fait remonter l'usage de la viande au temps de Pygmalion, roi de Tyr, en Phénicie : un jeune sacrificateur, dit-il, s'étant aperçu qu'un morceau de la victime qu'il faisait consumer était tombé de l'autel, il le ramassa pour le remettre sur le feu; mais il se brûla, et pour appaiser la douleur qu'il ressentait, il porta ses doigts à sa bouche, et, comme ils étaient chargés de la graisse et du jus de la viande qu'il venait de toucher; la saveur lui plut : il en prît un second morceau, le mangea, et trouva ce mets délicieux.

Mais nous avons dans la Bible une autorité plus positive. Dieu ordonna aux Israëlites de manger entre eux la viande des sacrifices.

Sous le règne de l'empereur Dioclétien, au quatrième siècle de notre ère, les esclaves romains et les prolétaires étaient privés de l'usage de la viande, qui appartenait exclusivement aux

classes les plus élevées de l'État. Il en est encore ainsi de nos jours dans un grand nombre de contrées : le nègre des Antilles a pour régime légal de la morue sèche, qu'on prendrait pour du bois, si ce n'était son odeur putride ; et naguères, l'habitant de la Grèce, au milieu des ruines de la riche Corinthe ou de l'opulente Athènes, ne pouvait vivre que de poissons salés et d'escargots. Sans aller au-delà des mers, il nous suffira de jeter les yeux sur cette belle et malheureuse Espagne, réduite à moitié moins de bêtes à cornes que n'en possède la France, avec plus des deux tiers de son territoire en pâturages et terres incultes et abandonnées, qui ne fournissent à la consommation de chaque individu que cinq livres de viande de bœuf : si l'on ajoute le veau, le mouton, l'agneau et le porc, le tout ne s'élève qu'à 25 livres au plus, tandis qu'en France où il y a peu de pâturages, la consommation est de 36 livres ; et en Angleterre, de 92 livres par individu.

VIGNE. Suivant l'Histoire sainte, nous devons la vigne à Noë ; suivant l'histoire moderne, elle est originaire de la Perse. Ce furent les Phéniciens qui l'apportèrent dans la Grèce, la Sicile, et en Italie ; puis, elle fut apportée, suivant Plutarque, dans les Gaules par un Toscan banni de Clusium sa patrie, qui, ayant fait goûter de son jus aux Gaulois, fut cause de l'incursion qu'ils firent en Italie, d'où ils rapportèrent le plant de la vigne, qui, aujourd'hui couvre, en France, plus de deux millions d'hectares de terrain.

La vigne ne s'élève dans nos climats qu'à quelques pieds du sol ; ce n'est que quand elle est soutenue et bien abritée, qu'elle prend de plus

grandes dimensions. On a vu des treilles fort élevées et fort étendues, donner plusieurs quintaux de fruits. Mais la vigne, sous notre latitude, quelque soit le succès de sa culture, est toujours une plante délicate. Dans les contrées chaudes, elle parvient, même sans soins, à une dimension qui lui donne plutôt l'aspect d'un arbre, que d'un arbrisseau. En Italie, où la vigne s'élève jusqu'au sommet des plus grands arbres, on est étonné de la force de son tronc. Les anciens naturalistes et les voyageurs modernes sont d'accord sur les immenses proportions que la vigne acquiert dans les climats tempérés de l'Asie.

Ptolémée et Strabon rappportent que l'on voyait dans la Morgiane (contrée de l'Asie mineure), des ceps si gros, que deux hommes pouvaient à peine les embrasser.

« C'est avec raison, dit Pline, que les anciens » ont mis la vigne au rang des arbres, on voit » dans la ville de *Populonium*, une statue de » Jupiter faite d'un seul cep de vigne, et qui » dure depuis plusieurs siècles. Les colonnes du » temple de Jupiter de Métapont étaient de » bois de vigne. Maintenant encore, l'escalier » qui conduit sur le temple de Diane à Ephèse, » est fait de vigne de Cypre ; on sait en effet, » que les vignes de cette île acquièrent une » grosseur extraordinaire. » Ce que rapporte Pline pourrait paraître exagéré, si l'on n'avait de nos jours des preuves nombreuses du prodigieux accroissement de la vigne.

Les portes de la cathédrale de Ravennes étaient construites en bois de vigne ; on voyait en 1811, au Musée du château de Versailles, une table de quatre pieds de longueur sur deux de largeur

faite d'une seule planche de ce végétal. Les voyageurs qui ont cotoyé l'Afrique et qui ont pénétré dans cette partie de l'ancien continent, ont vu des ceps qui n'avaient pas moins de trois à quatre mètres (neuf à douze pieds) de circonférence.

Le bois de la vigne, parvenu à sa maturité, devient fort dur et reçoit un beau poli, qui fait ressortir les ondes ou veines dont il est marqueté. Ce bois passait chez les anciens pour inaltérable.

Des dimensions que la vigne acquiert, il est facile de tirer la conséquence de la longue durée de ce végétal. Pline parle d'une vigne qui existait depuis six cents ans. On a vu en Bourgogne des vignes dont la plantation datait de plus de quatre cents ans. Sous notre latitude, les ceps durent environ un siècle.

On évalue à 2,227,000 hectares le terrain planté en vigne, rapportant 100,215,000 francs.

VIN. Le vin est le lait, la nourriture des vieillards; ils ne peuvent pas plus s'en passer que l'enfant du lait de sa nourrice. Le docteur Sangrado, ce partisan outré de l'eau dans le traitement des maladies, devenu vieux, mit du vin dans son eau. Le vin ou les boissons imitatives sont dans le goût de tous les peuples; effectivement, en observant les usages de toutes les nations, on ne trouve point de peuples exclusivement buveurs d'eau. Les peuples encore barbares, les peuples mêmes les plus sauvages, ont des boissons stimulantes, des liqueurs enivrantes: les Russes ont leur *quass*; les Tartares, leur *koumis*; les Chinois, leur *facki*; les Indiens, leur

tabakir; les Turcs, leur *opium*; les Anglais, leur *porter*, etc.; ces boissons ne ressemblent au vin que par leur propriété enivrante, et l'ivresse qu'elles causent est pénible et flétrissante. Leur usage, d'ailleurs, ne saurait être habituel; elles laissent l'homme, après l'avoir fortement remué, dans son premier état d'indifférence et d'abrutissement. Tels ne sont point les effets des vins délicieux de la Grèce et de l'Italie, que l'on conservait dans de grandes cruches de terre nombre d'années; l'usage était aussi, à la naissance d'une fille grecque, d'enterrer une cruche de vin que l'on ne buvait que le jour de ses noces.

Pline nous apprend qu'on servit sur la table de Caligula du vin qui avait plus de cent-soixante ans. Si nous remontons à Romulus, nous voyons que le vin était si précieux, que l'on se servait de lait pour les libations. Numa Pompilius déclara sacrilége toute libation de vin tiré d'une vigne non-taillée, moyen qu'il imagina pour forcer les Romains à tailler leurs vignes.

A Rome, il n'était point permis aux femmes de boire du vin: nous trouvons, entre autres exemples, qu'Égnatius Mécénius tua sa femme d'un coup de bâton, parce qu'elle avait bu du vin au tonneau, et qu'il fut absous par Romulus. Fabius Pictor écrit dans ses Annales, qu'une femme ayant rompu le sceau de la bourse où étaient les clefs du cellier, sa famille la fit mourir de faim. Polibe confirme cette défense et ajoute, que le vin était aussi défendu aux hommes d'une honnête famille jusqu'à trente-cinq ans. De là vient l'usage d'embrasser ses parentes, suivant le témoignage de Caton, qui dit positivement, que ce baiser de famille a pour motif le désir de

savoir si elles ont bu du vin. Cette sévérité fut abolie par la suite.

Ce fut Cranaüs, roi d'Athènes, qui inventa l'usage salubre de mettre de l'eau dans son vin. Au XIIIme siècle, le vin ne se vendait à Londres que chez les apothicaires, comme un cordial destiné aux gens délicats. En France, au IVme siècle, les vins de Surène et de Meudon, qui, aujourd'hui, sont détestables, étaient renommés comme excellens par l'empereur Julien, qui vante les vins de Lutèce et de ses environs. Au XVIme siècle, Henri IV en parlait avec le plus grand éloge. Les temps sont biens changés : le Bordeaux, le Bourgogne et le Champagne font les délices des gourmets les plus délicats.

On ne peut faire un plus bel éloge du vin qu'en rappelant que les prêtres, dans leurs écrits, appellent l'église, *la vigne du Seigneur.* On récolte à Monte-Fiascone, près de Rome, ce fameux vin dit lacrima-christi. Un maître ès-arts de Cologne le trouva si bon qu'il s'écria : *Plut au ciel que le Christ pleurât ainsi dans mon pays!*

On dit proverbialement : *Un dîner sans vin est une lanterne magique sans chandelle.*

Il est à remarquer que le vin se rend à peu près par le même mot dans toutes les langues, anciennes et modernes : en latin, *Vinum*; en arabe, *Vainon*; en allemand, *Wein*; en anglais, *Wine.*

Il s'en consomme annuellement à Paris neuf-cent mille hectolitres, où cent-trente-deux litres par habitant.

Quant au vin, sur le choix voici notre doctrine :
Buvez-en peu, mais qu'il soit bon.
Le bon vin sert de médecine,

Le mauvais vin est un poison.
Point de vins frelatés, ils gâtent la poitrine ;
Un vin frais, naturel, pétillant, gracieux,
Doit flatter le palais, l'odorat et les yeux.
(*E. de S.*)

VINAIGRE. En 1742, un vinaigrier, nommé Lecomte, fabriqua le premier vinaigre blanc. Le vinaigre est le plus généralement fait avec du vin ou de la lie, mais l'on en fait aussi avec la sève des arbres, obtenu soit par incision ou par la distillation. C'est ce dernier non purifié, que l'on nomme acide *pyroligneux* (vinaigre de bois.)

Du vinaigre le trop d'usage
Refroidit, dessèche, amaigrit,
Et fait qu'un pauvre époux dont le suc dépérit,
Néglige la paix du ménage.
Le vinaigre corrompt, change un tempérament,
Le rend atrabilaire et produit un ravage
Qui des nerfs desséchés trouble le mouvement.
(*E. de S.*)

VITRES. On découvrit le verre long-temps avant de songer à s'en servir pour faire des vitres. Chez les Anciens, les personnes les plus opulentes fermaient les ouvertures par lesquelles le jour pénétrait dans leurs habitations avec des pierres transparentes, comme celle d'albâtre ; les pauvres restaient exposés aux incommodités du froid et du vent. Les vitres ont été inventées dans les pays froids, et elles étaient déjà en usage vers la fin du IVme siècle. Il s'est cependant écoulé un long espace de temps avant qu'elles ne devinssent communes. Dans le XIVme siècle, les fenêtres de la plupart des maisons particulières n'étaient fermées que par des volets de

bois et quelques carreaux de papier ou de canevas ; on ne trouvait de vitres que dans les habitations des gens riches , dans les hôtels des seigneurs et les palais des rois. Le mica , espèce de pierre transparente, qui se divise en feuilles minces, est employé en Russie à cet usage par le peuple : la marine l'emploie aussi. En France , longtemps les vitres des vaisseaux de l'État furent en corne ; elles sont aujourd'hui en glace d'une très-forte épaisseur , marquées d'une ancre.

VIVIER. L'invention du vivier pour nourrir le poisson est due à Hirrius, édile romain et fournisseur de la table de César.

VOMITORIUM. Le vomitorium était , chez les Romains, une pièce voisine de la salle du festin ; les convives y passaient pour se soulager l'estomac en se faisant vomir avec de l'eau tiède ; les dames se servaient de plume de paon pour se chatouiller le larynx et s'exciter à vomir. On pouvait ainsi rester à table plusieurs jours.

X

XANTHURUS des Grandes-Indes , poisson des Indes-Orientales, que les Hollandais appellent *geelstard* ; il est de la grosseur et de la forme d'une carpe ; sa chair est d'un bon goût et très-saine.

XOCOXOCHITL. Arbre semblable au laurier des Magellans , qui produit ce que les Espagnols appellent *poivre de Tabasco.* C'est un fruit qui pend en forme de grappes , dont les grains deviennent noirs , et tiennent lieu de poivre dans

quelques contrées du Mexique. On l'emploie aussi en médecine.

XUTAS. Espèce d'oie des Indes-Occidentales, facile à apprivoiser. Les habitans de la province de Quito s'en nourrissent.

Y

YACOU, ou MARAIL, *faisan* de la Guyanne, *faisan brun* du Brésil, faisan verdâtre, ou, suivant M. Brisson, *dindon* du Brésil sans caroncule au front, c'est un oiseau un peu plus gros qu'une poule ; sa longueur, depuis le bec jusqu'au bout de la queue, est d'un pied et demi. Le marail est un oiseau peu farouche, il s'apprivoise très-aisément; son cri exprime assez les mots : *quan, quan, yacou, yacou.* M. Sonnini observe que les Indiens ne donnent presque généralement pour nom aux oiseaux que leurs cris même. En France, il en est de même pour plusieurs oiseaux, entr'autres la caille et le coucou.

Un exemple d'amitié conjugale, bien rare chez les animaux, est attribué au yacou. Si l'un des deux époux est tué ou blessé par un chasseur, l'autre, après s'être sauvé sur le coup, revient à l'instant expirer sur le corps de son compagnon du même genre de mort ; de sorte que, lorsque le chasseur tue un de ces oiseaux, il est sûr de voir arriver le second s'offrir de lui-même à ses coups. M. Sonnini ajoute que cet oiseau pourrait être élevé dans une basse-cour, où sa chair serait plus délicate ayant une nourriture réglée.

YECOLT, ou YCOLT. C'est un fruit de l'Amé-

rique qui, au rapport de Lémery, est long, couvert de plusieurs écailles, de couleur châtaigne, et a quelque ressemblance avec la pomme de pin; il renferme une espèce de pruneau long qu'on mange avec plaisir. Ce fruit croît à la Nouvelle-Espagne, sur un palmier de montagne nommé en latin *yocoltus arbor*; les Américains l'appellent *guichele popotli*. On fait avec ses feuilles un fil assez fin, mais très-fort, qui fait d'excellente toile.

YOKOLA. C'est ce qui sert de pain aux Kamtschadales et aux peuples sauvages de la Sibérie Orientale.

Le *yokola* se prépare avec toutes sortes de poissons que les habitans prennent et divisent en six parties. Ils font sécher les côtés et la queue en les suspendant à l'air; ils préparent séparément le dos et la partie la plus mince du ventre, qu'ils fument et font sécher sur le feu; ils amassent les têtes dans des creux d'arbres, où elles fermentent jusqu'à corruption; ils les mangent, malgré leur odeur infecte; les côtes et la chair qui y restent attachés se sèchent et se réduisent en poudre qu'ils mêlent dans leurs alimens. On sèche de même des plus gros os, qui servent de nourriture aux chiens. L'on remarque que la chair de l'esturgeon domine dans l'*yokola*.

Z

ZEEDRAAK, ou DRAGON MARIN, est un poisson des Indes orientales; les nageoires que ce poisson a sur les ouïes, lui servent d'ailes. Il n'y a que les plus pauvres parmi les Indiens qui

mangent le zéedraak; la chair en est insipide; il est si cartilagineux, qu'en l'écorchant, il lui reste peu de chair.

ZENDEL, ou ZINGEL, ou KOLEZ, noms allemands et hongrois donnés à un poisson du Danube, qui, au rapport de Rondelet, est fort estimé. La chair en est très-délicate; on en voit beaucoup à Vienne. Le zendel est de la grandeur de la carpe mais large, épais, blanc, semblable à la truite saumonée. Ce poisson se trouve aussi dans plusieurs lacs et rivières de l'Allemagne.

Que Lucullus, voluptueux avare,
De vins choisis s'enivre chaque soir,
Lorsqu'à sa porte on chasse le Lazare,
Qui pour tout bien sollicite un pain noir.
Moins opulent on est plus secourable;
N'envions pas de superbes lambris:
Buvons gaîment; mais, en quittant la table,
Pour l'indigent recueillons les débris.

(ANTIGNAC.)

FIN.

NOMS

DE QUELQUES-UNES DES PERSONNES REMARQUABLES CITÉES DANS LE COURS DE L'OUVRAGE.

Table.

FIN DE LA TABLE.

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR :

SOUS PRESSE,

Pour paraître incessamment :

L'ANTI-DIABLE,

OU

Les Sorciers du XIXme Siècle

DEVANT LE TRIBUNAL DE LA RAISON.

MUSÉE UNIVERSEL.

Chaque volume de cet Ouvrage sera orné de 24 gravures en taille-douce.

